

TafelGUT



GUT EVENING

*GUT zu empfehlen*

*Hering & Kräuter*

*Eingelegter Hering mit Kopfsalatcreme, Frühlingslauch, Vogelmiere & Schwarzbrot*

**13 €**

*Zweierlei Hering mit Pappardelle, Sonnenblumenkern & Petersilie*

**26 €**

*Petersilienparfait mit Waldmeistersorbet, Kamillentee & Kerbelbaiser*

**12 €**

*GUT trinkbar | Vorweg*

0,1l

Taittinger Champagner

*Brut Réserve*

**10 €**

*Champagne, Frankreich*

*Prestige Rosé*

**15 €**

*GUT trinkbar*

0,2l

0,75l

2016, the Introduction

**10,50 €**

**35 €**

*Miles Mossop Wines, Südafrika*

*Unverkennbar GUT*

*Probierportion*

*Portion*

„Caesar Salad“ mit Garnelen, Parmesan & Croûtons

**8 €**

**12 €**

Bardenhagener Fischsuppe mit Knoblauch

**11 €**

Rinderfilet mit Speckbohnen, Sauce béarnaise & getrüffeltem Kartoffelpüree

**38 €**

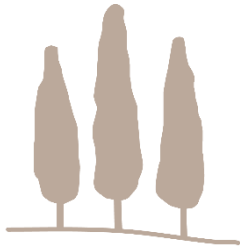
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat & Preiselbeere

**16 €**

**24 €**

Zerlei Crème brûlée mit hausgemachtem Sorbet

**11 €**



Tafel**GUT**



GUT EVENING

### *Vorweg*

	<i>Probierportion</i>	<i>Portion</i>
<b>Tintenfisch</b> mit Perlzwiebel, Crêpe & Anis		15 €
<b>Jakobsmuschel</b> mit Aspik, Birne & Soja	13 €	16 €
<b>Adlerfisch</b> mit Portulak, Grünkern & Jasmintee		14 €

### *Zwischendurch*

<b>Heidschnuckenpiroggen</b> mit Kohlrabi & Trüffel	16 €	19 €
<b>Topinambursuppe</b> mit Mizuna & Backensholzer „Blaue Stunde“		15 €

### *Die Hauptsache*

<b>Perlhuhn</b> mit Schwarzwurzel, Kapuziner & Noilly Prat		32 €
<b>Kalbsrücken</b> mit Scheurebe, Salzkapern & Ringelbeete	27 €	34 €
<b>Saibling</b> mit Spitzkohl, Macaron & wildem Brokkoli	26 €	31 €
<b>Rotbarsch</b> mit Porto Bello, Krustentier & Physalis		28 €

### *Danach*

<b>Blutorange</b> mit Walnuss, Gries & Angelo d'Oro		14 €
<b>Apfel</b> mit Limette & Weizen		13 €

### *Überraschend GUT*

	<i>3 Gänge</i>	<i>4 Gänge</i>
<b>Menü des Tages</b>	49 €	59 €

*Genießen Sie ein Überraschungsmenü nach Art des Hauses. Vielfältig, lecker und einfach GUT.*