



GUT EVENING

# Gourmetmenü

Amuse Bouche | Hausgebackenes Brot

\*\*\*

Wildfang Garnele | Apfel | Sellerie | Sesam

\*\*\*

Consomme vom Weiderind | Tomaten-Iberico Ragout | Koriander

\*\*\*

Kabeljau | Butternut-Anchovis Sud | Möhre

\*\*\*

Sorbet

\*\*\*

Rücken und Keule vom Reh | Rosenkohl | Birne | geschmorte Zwiebel

\*\*\*

Pistazie | Valrhona Schokolade | Orange

\*

**91,00 EUR pro Person**

**als Vier-Gang-Menü 81,00 EUR pro Person**

*Dazu empfehlen wir*

**Spätburgunder, Reserva, trocken, 2014**

0,2l 9,80 €

0,75l 35,00 €

**Spretzer, Braunschiefer, Riesling, trocken, 2021**

0,2l 9,80 €

0,75l 35,00 €



GUT EVENING

# Gourmetmenü vegetarisch

Amuse Bouche | Hausgebackenes Brot

\*\*\*

gebackene Karotte | Gruyere | Shitake Pilz

\*\*\*

gedämpftes Tempeh | Jalapeno Sud | Avocado

\*\*\*

Kartoffel-Trüffel Donut

\*\*\*

Sorbet

\*\*\*

„Calzone“: Spinat | Tomate | Mozzarella

\*\*\*

Ziegenkäse | Rote Bete

\*

**79,00 EUR pro Person**

**als Vier-Gang-Menü 69,00 EUR pro Person**

*Dazu empfehlen wir*

**Weißburgunder, Gut Hermannsberg, Weißer Burgunder, trocken, 2021**

0,2l 9,80 €

0,75l 35,00 €

**Herzpirten, Sommersault, Rose´**

0,2l 7,50 €

0,75l 29,50 €

**Benuara, Cusumano, 2016**

0,2l 9,80 €

0,75l 35,00 €