

TafelGUT



GUT EVENING

Unsere Empfehlung

Hauseigenes Pastrami

mit Avocadocrème, Rote Bete & kandierten Sonnenblumenkernen

13€

Gebratener Loup de Mer

mit zweierlei Brokkoli, Haselnusserde & Stoppelpilzen

23 €

Bananenbrot

mit Sauerrahm & Kirschgel

9 €

GUT trinkbar

0,1l 0,2l 0,75l

2014 Künstler Riesling

7,50 €

15€

50€

Hochheim Hölle, Rheingau

Lehmboden dominiert das Kirchenstück. Der eleganteste der Hochheimer Weine präsentiert sich fein und grazil gepaart mit intensiver Frucht und belebender Säure.

Unverkennbar GUT

Probierportion Portion

„Caesar Salad“ *mit Garnelen, Parmesan & Croûtons*

7 €

11 €

Bardenhagener Fischsuppe *mit Knoblauch-Panna cotta*

10 €

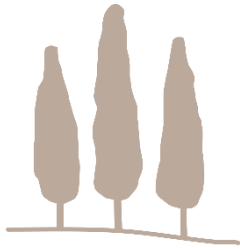
Wiener Schnitzel *mit Kartoffelsalat & Preiselbeeren*

14 €

21 €

Crème brûlée *mit hausgemachtem Sorbet*

8 €



Tafel**GUT**



GUT EVENING

Vorweg

Probierportion *Portion*

Felsenoktopus aus dem Nordostatlantik mit Wirsing, Kokos, schwarzem Biskuit & Papaya		13 €
Wildgarnele 66° mit Burrata, roter Zwiebel, Petersilie & Radicchio	11 €	14 €
Presssack vom Heideschwein mit heimischer Kartoffel & hausgemachtem Senf		13 €
Ziegenkäse-„Praline“ mit Radieschen, Brezel, Portulak & Lauchöl		12 €
Borschtsch mit Wachtelbrust, Gurkenkraut & Knoblauch	(ohne Wachtel) 10 €	14 €

Die Hauptsache

Ikarimi-Lachsfilet mit Weißkohlcrème, Flower Sprouts & Sellerietortelloni	21 €	25 €
Winterkabeljau & Blutwurst mit Rahmsauerkraut, Mangoldblättern & Kernöl		24 €
Short Rip vom US-Rind mit Frühlingslauch, Sesam-Batatenstampf & Kräuterseitlingen		32 €
Australisches Rinderfilet aus dem Rauch mit blauer Kartoffel, Pastinakenbrûlée & Urkarotten	26 €	36 €
Karotten-Petersiliengnocchi mit Kümmelkrokant & Limonenschaum		17 €

Danach

Haselnuss am Stiel mit Kaffee & Clementine		10 €
Blütenkäse von der Alm mit Orangenchutney & schwarzem Sesamöl		12 €

Überraschend GUT

3 Gänge *4 Gänge*

Menü des Tages	45 €	55 €
----------------	------	------

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