

TafelGUT



GUT EVENING

Deutscher Spargel vom Hof Niemann in Eimke

Heidespargel mit Petersilienkartoffeln & Butter oder Sauce hollandaise

19 €

zusätzlich mit Katenschinken

23 €

zusätzlich mit Kalbsschnitzel

27 €

GUT trinkbar | Vorweg

0,1l

Cuvée Prestige Franciacorta DOCG

9,50€

Ca' del Bosco, Franciacorta, Italien

Ungemein cremige Textur. Dichte, feine Perlage, die dem Wein Frische verleiht. Brioche-, Multebeeren- und Kiwiaromen, etwas Birne und Quitte neben einem Touch Limette. Chardonnay & Pinot Nero erzeugen einen schönen Griff am Gaumen.

GUT trinkbar | Zum Spargel

0,1l

0,2l

0,75l

2018 Weißburgunder

5,50€

9,50€

32€

Weingut Markus Schneider, Pfalz

Feingliedrig, elegant, leuchtend mit einem hellen Gold. Das Aroma ist von Frühlingsblumen, Zitrusfrüchten und mineralischen, nach Stahl duftenden Anhängen geprägt. Am Gaumen dann präsentiert sich der Wein rund und elegant mit einem feinschmelzigen Abgang und einem schönen, tänzelnden Süß-Säure-Spiel auf der Zunge.

Unverkennbar GUT

Probierportion

Portion

„Caesar Salad“ mit Garnelen, Parmesan & Croûtons

8 €

12 €

Bardenhagener Fischsuppe mit Knoblauch-Panna cotta

10 €

Rinderfilet mit Speckbohnen, Sauce béarnaise & getrüffeltem Kartoffelpüree

38€

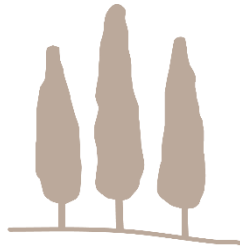
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat & Preiselbeeren

15 €

22 €

Crème brûlée mit hausgemachtem Sorbet

9 €



TafelGUT



GUT EVENING

Vorweg

	<i>Probierportion</i>	<i>Portion</i>
Schweinebauch vom Heideschwein „Asia-Style“ mit Bohnencreme, grünem Spargel & Gurke	9 €	12 €
Rindstatar auf dem Knochen mit eingelegtem Gemüse, gebeiztem Eigelb & Kapernapfel		14 €
Eingelegte Makrele mit Spargelgel, Zitronen-Thymianmousse & Bauernkartoffel	10 €	14 €
Spargelcrèmesuppe mit getrüffelten Geflügelnocken & Amalfi-Öl		10 €

Zwischendurch

Rosé Champagner-Risotto mit Ziegenkäsepraline & rotem Rettich		12 €
---	--	------

Die Hauptsache

Lammrücken mit Gartenkresse, Kaiserschoten & Kartoffelknochen	26 €	32 €
Schwarzfederhuhn mit geräucherten Karotten, Morchelraviolo & Buchweizen-Pancakes		26 €
Steinbutt mit eingelegten Rüben „süß-sauer“, Puntarella, Porree & Hirse		26 €
Seeteufel im Pancetta-Mantel mit grünem Spargel-Erbsragout & Kartoffelkräpfen	23 €	29 €

Danach

Gestockte Bauernmilch mit Mohn, Rhabarber, Baiser & Melisse		10 €
Erdbeeren mit Rote Bete, Haferflocken & Rahm		11 €

Überraschend GUT

	<i>3 Gänge</i>	<i>4 Gänge</i>
Menü des Tages	45 €	55 €

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