

TafelGUT



GUT EVENING

GUT zu empfehlen

Bardenhagener Vitello Tonnato

12 €

Flusszander mit Ratatouille von der Vierländer Gurke mit Perlgraupe risotto & Wan Tan

26 €

Schokoladenkuchen mit Haselnuss-Karamelknusper & Johannisbeeren

11 €

GUT trinkbar | Vorweg

Lillet Wild Berry

6,50 €

Lillet ist ein Likör verschiedener Zitrusfrüchte wie Orangen aus Südspanien, Pomeranzen aus Haiti, grüne Orangen aus Marokko und Tunesien sowie Chinarinde aus Peru, die mehrere Monate lang in Alkohol eingelegt werden - auf Eis mit Schweppes Wild Berry ein spritziger Aperitif - frisch, sommerlich und fruchtig...

GUT trinkbar

0,2l

0,75l

2017 „eins zu eins“ Auxerrois

6 €

20 €

Weingut A. Diehl, Pfalz

Geschmacklich präsentiert sich der Diehl "eins zu eins" Auxerrois mit einer sehr lebendigen Frische. Er ist sehr fruchtig und seine mineralische Kernobstfrucht von Apfel & Quitte wird am Gaumen um tolle Kräuternoten ergänzt.

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 €

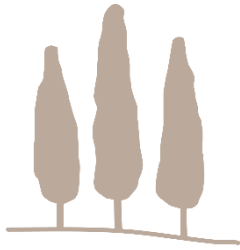
Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat & Preiselbeeren

15 €

22 €

2erlei Crème brûlée mit hausgemachtem Sorbet

9 €



Tafel**GUT**



GUT EVENING

Vorweg

	<i>Probierportion</i>	<i>Portion</i>
Gebeizte Regenbogenforelle mit Zucchini, Taggiasca-Olive & Alge	10 €	13 €
Carpaccio von der Färse mit Deichkäse, Pfeffer & Heidekartoffel		14 €
Kopfsalat & Kaisergranat mit Quinoa, Limette & Essigschalotten		14 €
Blumenkohlsuppe mit Wachtelei, Bröselbutter & Kerbel		11 €

Zwischendurch

Tagliatelle mit Pfifferlingen, Zitronenchutney & Oregano		14 €
--	--	------

Die Hauptsache

Kalbsfilet „Saltimbocca“ mit dicker Sahne, Champignons & Borage-Kresse		33 €
Bäckchen vom iberischem Schwein mit Avocado, grüner Paprika & Krokette	20 €	24 €
Makrele & Safran mit Schwarzkohl, Fenchel & Belugalinsen		26 €
Steinköhler & Pfirsich mit Pfifferlingen, Sonnenblumenkernen & Muffin	24 €	30 €

Danach

Blaubeerwaffel mit Lavendel, Cayenne Pfeffer & Hornveilchen		11 €
Himbeere & heimische Kräuter mit Ganache		12 €

Überraschend GUT

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

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