



GUT EVENING

RESTAURANT
AUF GUT BARDENHAGEN

Wochenend-Gourmetmenüs im Oktober

02. & 03. Oktober 2020

Entenleberterrinen mit Valrhona Kakao, Kürbis, Senfkohl & Quitte

48h Tafelspitz mit Granny Smith, Wasabi & Schalotte

Hirschrücken mit Preiselbeere, Ringelbete, weißem Sesam

French Toast & Portwein

Rote Bete mit saurer Sahne, Luftschokolade & Petersilie

*

09. & 10. Oktober 2020

Gebrannter Kräutersaitling mit Rübli, Kerbel & Sofritto

Sauerbraten vom Seeteufel mit Pastinake, Sepiakoralle & Beluga Linse

Angeräucherte Kalbsbrust mit gelber Bete, schwarzem Sesam

Rettich & Zitronengras

Haselnussdatschi mit Pistazie, Kaki & Zitronenverbene

*

16. & 17. Oktober 2020

Feldsalat mit Wildgarnele, Sonnenblumenkerne & Ziegenkäse

Wildschweinpraline mit Topinambur, Pomelo, Fourme d'ambert & Beurre Noisette

Ikarimi Lachs & Pulpo, mit Rotkohl, Radicchio & Traube

Steinpilz mit Malz, Bauernmilch, Rosmarin & Zartbitterschokolade

*

23. & 24. Oktober 2020

Rotbarsch mit Eiszapfen, Scheurebe & Macaron

Blutwurst „Himmel & Ääd“

Rehnüsschen mit Rosenkohl, Pastinake & Pumpernickel

Kürbisvariation mit Kernöl & Scheurebe

*

30. & 31. Oktober 2020

Kaninchen im Crêpe mit Quitte, Fenchel und Scamorza, Buchenpilze

Rauchaalrikassée mit Wirsing & Knäckebrötchen

Blanquett vom Kalb mit Comté, Rüben, Porreeherzen & Blätterteig

Geeiste Mandel mit Rauch, Nektarine & Zitronenverbene

*

Für unsere Wochenend-Gourmetmenüs berechnen wir € 69,00 pro Person.

Wir freuen uns auf Ihre Tischreservierung!