



GUT EVENING

# Unser Gourmetmenü

OKTOBER 2025



## KLASSISCH

Hausgebackenes Brot | Amuse Bouche



Gebeiztes Lachsfilet | Kapern-Speck Vinaigrette  
Tomate | Salatherzen



Bisque | Rotgarnele | Mango



Wild Raviolo | Preiselbeere | Dijon Senf



Rücken vom Salzwiesenlamm | Artischocke  
Granatapfel | Türkischer Tomatensalat | Paprikajus



Spanischer Mandelkuchen | Calvados  
Vanille Apfel | Dickmilcheis



## VEGETARISCH

Hausgebackenes Brot | Amuse Bouche



Kürbis | Gorgonzola | Pinienkerne  
Granatapfel



Birnen-Sellerie-Suppe



Schwarzwurzel | Pfälzer Püree  
Wachtelei



Gebackenes Pilzrisotto | Apfel Fenchel Chutney  
Cheddar



Zwetschgen | Buchweizen | Butter

5-Gang-Menü (+ Sorbet & Pre-Dessert) EUR 118 p.P.  
Weinbegleitung EUR 62 p.P.

4-Gang-Menü (+ Sorbet) EUR 102 p.P.  
Weinbegleitung EUR 51 p.P.

3-Gang-Menü EUR 86 p.P.  
Weinbegleitung EUR 44 p.P.

5-Gang-Menü (+ Sorbet & Pre-Dessert) EUR 108 p.P.  
Weinbegleitung EUR 62 p.P.

4-Gang-Menü (+ Sorbet) EUR 92 p.P.  
Weinbegleitung EUR 51 p.P.

3-Gang-Menü EUR 81 p.P.  
Weinbegleitung EUR 44 p.P.