



GUT EVENING

Unser Gourmetmenü

NOVEMBER 2025



KLASSISCH

Hausgebackenes Brot | Amuse Bouche



Honigmöhre | Chilischmand | Sesam | Endivie



Beef Tea | gedämpfter Hummer
Safran | Estragon



Parmesan Fagottini | schwarzer Trüffel | Marone



Rücken und Schulter vom Bardenhagener Reh
Rotkohl | Rosenkohlblätter
Birnen-Preiselbeer-Chutney



Karamell Pudding | Walnuss | Apfel
ODER Käse vom Brett (4 Stückchen)



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
ODER Käse vom Brett (4 Stückchen)

5-Gang-Menü (+ Sorbet & Pre-Dessert) EUR 121 p.P.
Weinbegleitung EUR 62 p.P.

4-Gang-Menü (+ Sorbet) EUR 105 p.P.
Weinbegleitung EUR 51 p.P.

3-Gang-Menü EUR 89 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.