



GUT EVENING

# Unser Gourmetmenü

DEZEMBER 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



Ziege | Rote Bete | Pistazie  
Himbeerdressing



Sellerie | Apfel | Petersilien Gremolata



Wirsing Gyoza | Sauce Bearnaise  
Trüffel



Geschmorter Chicoree | Gorgonzola  
Orange | Rotkohl



Tonkabohne | Birne | Weisse Schokolade  
oder Käse vom Brett (4 Sorten)

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

5-Gang-Menü (+ Sorbet & Pre-Dessert) EUR 115 p.P.  
Weinbegleitung EUR 62 p.P.

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

4-Gang-Menü (+ Sorbet) EUR 101 p.P.  
Weinbegleitung EUR 51 p.P.

3-Gang-Menü EUR 89 p.P.  
Weinbegleitung EUR 44 p.P.

3-Gang-Menü EUR 87 p.P.  
Weinbegleitung EUR 44 p.P.