



GUT EVENING

Unser Courmetmenü

JANUAR 2026



KLASSISCH

Hausgebackenes Brot | Amuse Bouche



Garnele | Passionsfrucht | Wasabi



Wildconsommé | Frischkäse



Risotto | Apfel | Skrei | Beurre Blanc



Rinderfilet | Cima di Rapa | Ziegenkäse
Kartoffelrolle



Franzbrötchen | Mascarpone | Orange
Honig



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.

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 115 p.P.
Weinbegleitung EUR 62 p.P.

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

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