



GUT EVENING

Unser Gourmetmenü

FEBRUAR 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
oder Käse vom Brett (4 Sorten)



VEGETARISCH

Hausgebackenes Brot | Amuse Bouche



Kräuterseitling | Avocado | Edamame
Joghurt | Rote Zwiebel



Waldsud | Sago | Waldpilze



Aligot | Trüffel | Onsenei



Buchweizen | Spinat | Birne | Roquefort



Kirsche | Schokolade
oder Käse vom Brett (4 Sorten)

5-Gang-Menü (+ Sorbet) 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) EUR 117 p.P.
Weinbegleitung EUR 62 p.P.

4-Gang-Menü (+ Sorbet) EUR 104 p.P.
Weinbegleitung EUR 51 p.P.

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