



GUT EVENING

Gourmetmenü

MAI 2026



KLASSISCH



VEGETARISCH

Hausgebackenes Brot & Focaccia | Heidebutter



Jakobsmuschel | Rhabarber Tiger de Leche
Zuckererbse | Vadouvan



Kalbstatar | Fenchel | Buttermilch | Salzzitrone



Spargelessenz | Erdbeere | Rotschwanzgarnele



Lammrücken | Pistazienkruste | Morcheln
Grüner Spargel



Geflämmte Erdbeere | Joghurt
karamellierte Schokolade | Shiso
oder Käse vom Brett (4 Sorten)

Hausgebackenes Brot & Focaccia | Heidebutter



Geeiste Gurke | Melone | Kombu Alge | Cashewkerne



Rhabarber | Estragon | Geräucherter Ricotta | Shiso



Seidentofu | Blumenkohl | Mu Err Pilze | Erdnuss



Spargel | Miso | Bärlauchkapern
gebeiztes Eigelb | Kartoffelknusper



Banane | Ras el-Hanout | Passionsfrucht | Macadamia
oder Käse vom Brett (4 Sorten)

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

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

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

5-Gang-Menü (+Sorbet) EUR 119
Weinbegleitung EUR 62 p.P.

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

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