



GUT EVENING

again!

DRY AGED WEEKS

01.08. bis 31.10.2024



Vorweg

Wagyu Sashimi | Kirsche | Avocado
oder Thunfisch Tataki | Mango | Physalis | Endivie | Papadam

Wahl aus dem Dry Ager:

Filet vom Heide Rind - 3 Wochen gereift ca. 200 g
Australisches Entrecote - 6 Wochen gereift ca. 250 g
Lachsfilet - 3 Tage gereift ca. 200 g

Premium

Porterhouse Cut mind. 800 g	Aufpreis 55 EUR
T-Bone Cut mind. 800 g	Aufpreis 50 EUR
New York Cut (Rücken) mind. 700 g	Aufpreis 40 EUR
Kotelett mind. 700 g	Aufpreis 35 EUR

Beilagen

Teriyaki Shiitake Pilze
oder Zwiebel Mais Gemüse

Sättigung

Selleriepüree mit ½ jährig
getrockneten Knollensellerie
oder Trüffel Pommes

Dessert

Blaubeer Brownie | Brombeere | Sauerrahmeis



Preis:
3-Gang-Menü
ab 69 € pro Person

Weinempfehlung:
2019 Nocturne
Weingut Geil
0,2l à EUR 13,50
0,75l EUR 47,50
Magnum EUR 94