



GUT EVENING

# Unser Courmetmenü

JULI 2024



## KLASSISCH

Amuse Bouche | Hausgebackenes Brot



Wagyu AS | Avocado | Kirsche  
Weintipp: 2016 „Cuvée Jules“ Pouilly Fumé  
Pierre J. Fouassier | 0,1l EUR 8,50



Spanferkel | Garnelenfond | Paprika  
Weintipp: 2023 Rosé trocken | Weingut Klumpp | Baden | 0,1l EUR 8,50



Kabeljau „Elsässer Art“  
Weintipp: 2020 Chardonnay „Gaun“ Weingut Alois Lageder  
Südtirol | 0,1l EUR 11



Hausgemachtes Sorbet



Confierter bretonischer Steinbutt | Erbse  
Grüner Spargel | Imperial Kaviar | Soja  
Weintipp: 2003 Assmannshöller Hölle | Riesling Auslese trocken  
Weingut Künstler | Rheingau | 0,1l 18



Pre-Dessert



Pistazie | Limette | Mandel Milch  
Weintipp: 2023 | „Herrenberg“ Riesling Auslese  
Weingut Maximin Grünhaus | Mosel | 5cl EUR 13



## VEGETARISCH

Amuse Bouche | Hausgebackenes Brot



Teriyaki Wassermelone | Kopfsalat | Estragon  
Weintipp: 2020 Pinot Blanc Reserve | Weingut Maximin Grünhaus  
Mosel | 0,1l EUR 9



Weißer Tomatenessenz | Parmesan | Basilikum



Pfifferling | Aprikose | Sommertrüffel  
Weingut: 2015 „Jesuitengarten“ Riesling GG | Weingut Wegeler  
Rheingau | 0,1l EUR 12



Hausgemachtes Sorbet



Udon Nudeln | Choronsauce | Brokkoli | Seitan  
Weintipp: 2022 Chardonnay Macon-Milly-Lamartine  
Les Héritiers du Comte Lafon | 0,1l EUR 12,50



Pre-Dessert



Erdbeerlimes | Dickmilch | Mandel  
Weintipp: 2023 | „Herrenberg“ Riesling Auslese  
Weingut Maximin Grünhaus | Mosel | 5cl EUR 13

EUR 109, als 4-Gang-Menü EUR 99 p.P.  
Weinreise: 4-Gang EUR 50 | 5-Gang EUR 57 p.P.

EUR 99, als 4-Gang-Menü EUR 89 p.P. | Weinreise: 4-Gang EUR 34 |  
5-Gang EUR 45 p.P.