



GUT EVENING

AB  
31.10.24

# Unser Gourmetmenü

NOVEMBER 2024



## KLASSISCH

Amuse Bouche | Hausgebackenes Brot



Forelle | Rauch | Estragon Beurre Blanc | Rettich

Weintipp: 2021 LÜ Weißburgunder | Hans Peter Ziereisen  
Baden | 0,1l à EUR 11



Vichysoisse | Kalbsbries | Kerbel

Weintipp: 2018 Grüner Veltliner „Ried Loiserberg“  
WG Jurtschitsch | Kamptal | 0,1l à EUR 11



Pastinake | Schwäbisch Hällischer Bauch | Gewürzkruste

Weintipp: 2021 Chardonnay | Friedrich Becker  
Baden | 0,1l à EUR 13



Hausgemachtes Sorbet



Geschmortes und Gebratenes vom Bardenhagener Reh

Kürbis | Kartoffel - Croissant

Weintipp: 2012 Clos de Gaffeliere | Grand Cru Classé  
Bordeaux | 0,1l à EUR 15



Pre-Dessert



Dunkle Schokolade | Waffel | Haselnuss | Blattgold

Weintipp: 2017 Portugal Quinta Vale Dona Maria | Late Bottle Vintage  
5cl EUR 12



## VEGETARISCH

Amuse Bouche | Hausgebackenes Brot



Ziegenkäse | Rote Bete | Pistazie | Himbeeressig

Weintipp: 2021 Pinot Blanc „Haus Klosterberg“ | Markus Molitor  
Mosel | 0,1l à EUR 9



Portulak | Edamame | Roquefort - Croquetes

Weintipp: 2023 Sauvignon Blanc Reserve | Weingut Aldinger  
Württemberg | 0,1l à EUR 10



Wirsing Gyoza | Sauce Bernaise | Trüffel

Weintipp: 2017 Westhofener Chardonnay | Weingut Dreissigacker  
Rheinhessen | 0,1l à EUR 12



Hausgemachtes Sorbet



Schwarzwurzel | Birne | geräucherter Seitling | Mais

Weintipp: 2027 Rossj Bass | Angelo Gaja | Piemont  
0,1l à EUR 23



Pre-Dessert



Süßkartoffel | Limetten Ganache | Apfel

Weintipp: 2014 Julius | Riesling | Beerenauslese  
Weingut Manz | Rheinhessen | 5cl EUR 15

7-Gang-Menü EUR 109 | 6-Gang-Menü (ohne Schwäbisch-Hällisch)  
EUR 99 p.P. | Weinreise: 7-Gang EUR 57 | 6-Gang EUR 46 p.P.

7-Gang-Menü EUR 99 | 6-Gang-Menü (ohne Portulak)  
EUR 89 p.P. | Weinreise: 7-Gang EUR 66 | 6-Gang EUR 56 p.P.