



GUT EVENING

Unser Gourmetmenü



KLASSISCH

Amuse Bouche | Hausgebackenes Brot



Forelle | Rauch | Estragon Beurre Blanc | Rettich

Weintipp: 2022 Buntschiefer Hallgarten Riesling trocken
Weingut Spreitzer | Rheingau | 0,1l à EUR 7



Vichysoisse | Kalbsbries | Kerbel

Weintipp: 2023 Cotes du Rhône Blanc
Weingut Tardieu Laurent | Rhône | 0,1l à EUR 7,50



Pastinake | Schwäbisch Hällischer Bauch | Gewürzkruste

Weintipp: 2020 Scheurebe Kalkstein | Weingut Manz
Rheinhessen | 0,1l à EUR 6



Hausgemachtes Sorbet



Geschmortes und Gebratenes vom Bardenhagener Reh
Kürbis | Kartoffel - Croissant

Weintipp: 2018 Turriga Sardegna Rosso
Weingut Antonio Argiolas | Sardinien | 0,1l à EUR 22



Pre-Dessert



Dunkle Schokolade | Waffel | Haselnuss | Blattgold

Weintipp: 2017 Quinta Vale Dona Maria
Late Bottled Vintage Port | 5cl à EUR 12



VEGETARISCH

Amuse Bouche | Hausgebackenes Brot



Ziegenkäse | Rote Bete | Pistazie | Himbeeressig

Weintipp: 2022 Buntschiefer Hallgarten Riesling trocken
Weingut Spreitzer | Rheingau | 0,1l à EUR 7



Portulak | Edamame | Roquefort - Croquetes

Weintipp: 2023 Cotes du Rhône Blanc
Weingut Tardieu-Laurent | Rhône | 0,1l à EUR 7,50



Wirsing Gyoza | Sauce Bernaise | Trüffel

Weintipp: 2020 Scheurebe Kalkstein | Weingut Manz
Rheinhessen | 0,1l à EUR 6



Hausgemachtes Sorbet



Schwarzwurzel | Birne | geräucherter Seitling | Mais

Weintipp: 2022 Chenin Blanc | Weingut Beaumont
Südafrika | 0,1l à EUR 8



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 54 p.P.
6-Gang EUR 48 p.P.

7-Gang-Menü EUR 99 | 6-Gang-Menü (ohne Portulak)
EUR 89 p.P. | Weinreise: 7-Gang EUR 43 p.P.
6-Gang EUR 35,50 p.P.