



GUT EVENING

Unser Gourmetmenü

FEBRUAR 2025



KLASSISCH

Garnele Tempura | Sriracha | Rotkohl | Reis
Weintipp: 2014 Marienburg Rothenpfad
Riesling | Großes Gewächs
Clemens Busch | Mosel 0,1l à EUR 13



Fischfond geräuchert | Languste | Liebstöckel
Weintipp: 2021 Bourgogne Aligoté
WG Sylvain Patataille
Burgund 0,1l à EUR 13



Bao Bun | Iberico | Röstzwiebeln | Shabu Shabu
Weintipp: 2018 Terlan Vorberg
Pinot Bianco Riserva
Cantina Terlan | Südtirol 0,1l à EUR 14,5



**Marensin Poulet | Kartoffel Relish
Gnocchi | Perigord Trüffel**
Weintipp: 2016 Rotspon Reserve
WG Jurtschitsch | Kamptal 0,1l à EUR 12



Banane | Maracuja | Dickmilch
Weintipp: 2019 Paradies | Riesling trocken
WG Korrell | Nahe 5cl EUR 12



VEGETARISCH

**Gebackener Blumenkohl | Miso Hollandaise
Mandelsauce | Zitronenconfit**
Weintipp: 2023 Weißburgunder | trocken
Weingut Geil | Rheinhessen | 0,1l à EUR 6



Birnen-Selleriesuppe | Gelee | Perlen



Onsenei | Spinat | Kartoffeln
Weintipp: 2022 Höflein | Weingut Artner
Carnuntum | 0,1l à EUR 8,50



Sellerie | Schmorgurke | Kimchi | Grünes Curry
Weintipp: 2020 | Silvaner
„Standpunkt“ Keuper | Weingut Juliuospital
Franken | 0,1l à EUR 9,50



Vanillecrème | Blutorange | Studentenfutter
Weintipp: 2018 Oestricher Lenchen | Riesling
Auslese Weingut August Eser | Rheingau
5cl à EUR 8,50

5-Gang-Menü (+ Sorbet & Pre-Dessert) 114 EUR p.P.
4-Gang-Menü (+ Sorbet) EUR 99 p.P.
3-Gang-Menü EUR 84 p.P.

5-Gang-Menü (+ Sorbet & Pre-Dessert) 104 EUR p.P.
4-Gang-Menü (+ Sorbet) EUR 89 p.P.
3-Gang-Menü EUR 74 p.P.