



GUT EVENING

Unser Gourmetmenü

JANUAR 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

Friesisch blue Tarte | Apfel | Cranberry
Weintipp: 2023 Pretty Pink | trocken
Weingut August Eser
Rheingau | 0,1l à EUR 6



Consommé von Pilzen | junger Pecorino
Weintipp: 2022 Chardonnay trocken
WG Chat Sauvage
Rheingau | 0,1l à EUR 10



Carnaroli Risotto | Safran
Weintipp: 2021 Savagnin Ouillé
Jerôme Arnoux | Jura | 0,1l à EUR 12



**Teriyaki Möhre | gebackener und
geräucherter Tofu à la Saté**
Weintipp: 2023 Sauvignon Blanc Reserve
WG Aldinger | Baden 0,1l à EUR 11



Schokoladen Taco | Mais | Clementine
Weintipp: 2018 Herrenberg | Spätburgunder
Trockenbeerenauslese | Weingut Manz
Rheinhessen 5cl EUR 15

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.

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.