



GUT EVENING

Unser Gourmetmenü

OKTOBER 2024



KLASSISCH

Amuse Bouche | Hausgebackenes Brot



Teriyaki Ente | Mais | Cranberry | Ingwer-Chili-Panko
Weintipp: 2020 Hope Marguerite | Weingut Beaumont
Südafrika | 0,1l EUR 9



Bouillabaisse | Muschelravioli | Safran
Weintipp: 2022 Les Grèzes du Lot | Château du Cedre
Cahors | 0,1l EUR 8



Gedämpftes Steinbutt Filet | Quitte | Haselnuss | Nussbutter Beurre Blanc
Weintipp: 2020 Chardonnay Imperiale | Weingut von Winning
Pfalz | 0,1l EUR 13



Hausgemachtes Sorbet



Rücken und Schulter vom Lamm | Rote Bete | Herbstpilze
Weintipp: 2018 Lucente | WG Tenuta Luce delle Vite
Toskana | 0,1l EUR 14



Pre-Dessert



Zitronen Zabaione | Zwetschgen-Butter-Eis | Kokos
Weintipp: 2018 Herrenberg | Trockenbeerenauslese | Weingut Manz
Rheinhausen | 5cl EUR 12



VEGETARISCH

Amuse Bouche | Hausgebackenes Brot



Möhre | Fenchel | Maracuja | Estragon
Weintipp: 2023 Pretty in pink | Weingut August Eser
Rheingau | 0,1l EUR 6



„Bardenhagener Zwiebelsuppe“
Weintipp: 2023 Chardonnay | Weingut Artner
Carnuntum | 0,1l EUR 7



Chicorée | Brioche | Apfel | Gruyere
Weintipp: 2021 ORBEL Riesling | Großes Gewächs
Weingut St. Anthony | Rheinhessen | 0,1l EUR 11



Hausgemachtes Sorbet



„Gemüse Garten“
Weintipp: 2020 Blaufränkisch | Weingut Umathum
Burgenland | 0,1l EUR 9



Pre-Dessert



Orange | Mandel | Tequila | Datteln
Weintipp: 2018 Herrenberg | Trockenbeerenauslese
Weingut Manz | Rheinhausen 5cl | EUR 12

7-Gang-Menü EUR 109 | 6-Gang-Menü (ohne Steinbutt)
EUR 99 p.P. | Weinreise: 7-Gang EUR 54 | 6-Gang EUR 46 p.P.

7-Gang-Menü EUR 99 | 6-Gang-Menü (ohne Chicorée)
EUR 89 p.P. | Weinreise: 7-Gang EUR 43 | 6-Gang EUR 32 p.P.