



GUT EVENING

Bardenhagener Klassiker

Vorspeisen

Kartoffel-Lauchsuppe | Wildschweinwürste | Kerbel

*

Caesar Salad | getrocknete Tomaten | Parmesan | Croutons

*

Tatar vom Heiderind | Kopfsalat | Estragon | Physalis

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel | Bratkartoffeln | Gurkensalat | Wilde Preiselbeeren

*

Tagliatelle in Trüffelrahm | Parmesan | Spinatblätter

Dessert

Geeister Marillenknödel | Vanillesauce | Aprikose

Drei Gänge

zum Preis von EUR 62 pro Person | vegetarisch EUR 52 pro Person.

Zwei Gänge

zum Preis von 50 pro Person | vegetarisch EUR 42 pro Person



GUT EVENING

Bardenhagener Herbst

Vorspeisen

Fjordforelle aus dem Ofen | Trevisano Rotkohl Salat | Birne | Roquefort

*

Paella Sud | Bouchot Muschel | Kabeljau Brandade

Hauptgerichte

Bretonischer Steinbutt | Rosenkohlblätter | Quitte | Walnuss

*

Ossobuco vom heimischen Hirsch | Parmigiana di Melanzane | Apfel-Preiselbeer
Chutney

*

Filet vom Heiderind | Kartoffelstampf | Wirsing | Trüffel

*

Reisweinnudeln | Marone | Waldpilze (vegan)

Dessert

Opera Torte | Blutorange | Karamell Eiscrème

*

Tonkabohnen Crème | Flug Mango | Luftschokolade