

# WeinGut

Restaurant & Weinbar

Freitag, den 14.07.2017

## Vorspeisen

Bouillabaisse von Meeresfrüchten (Pulpa, Bouchot-Muscheln & Riesengarnele) mit Crostini, Safran & Aioli	9.00
Gefüllte Mini-Paprika mit Cous cous, Austempilzen & Zucchini-Püree	9.00
Gebackene Zanderbäckchen mit süß-saurer Linsen-Creme, Blumenkohl, Perlzwiebeln & Physalis	10.00
Secreto vom Iberico-Schwein mit gegrilltem Apfel, Süßkartoffeln, Röstzwiebeln & Walnüssen	11.00
Carpaccio mit Pfifferlingen, Rucola, Parmesan & Feigen-Chutney	11.00

## Hauptgänge

Lauch-Cannelloni mit Pfifferlings-Ricotta-Füllung auf buntem Tomatenragout & wildem Brokkoli	19.00
Ossobucco mit mediterranem Gemüse, confiertem Knoblauch & Polenta	23.00
Pochiertes Kalbsfilet im Kräuter-Mantel mit Sherry-Jus, Erbsen, Pfifferlingen, getrocknete Aprikosen & Minze	25.00
Filet vom Wolfsbarsch mit Krustentier-Schaum, Artischocke, Orange, Chorizo & Kichererbsen-Püree	26.00

## Dessert & Käse

Marinierter Pfirsich mit Mascarponecreme, Mandelkuchen & Parfait von kandierter Zitrone	9.00
Schokoladen-Kirsch-Törtchen mit Marsala-Schaum & Verbene-Parfait	9.00
Rohmilchkäseauswahl mit Tomaten-Chili-Marmelade	Klein 7.00    groß 13.00