

# WeinGut

Restaurant & Weinbar

Samstag, den 12.08.2017

## Vorspeisen

Hummerschaumsuppe mit Garnelen-Crostini & Sauce Rouille	8.00
Sauerampfer-Quark-Timbale mit Schalotten-Vinaigrette, Kaiserschoten, Radieschen & Cashew-Kernen	9.00
Tafelspitz mit Salsa Verde, Rucola, Pfifferlingen & Pinienkernen	10.00
Gebackene Zanderbäckchen mit Vanille-Sellerie-Creme, bunten Beten & Wasabi	10.00
Sot-l'y-laisse mit gebratenem Romanasalat, Pastinake, Apfel & Koriander	10.00

## Hauptgänge

Gefüllte Ochsenherz-Tomate mit Ratatouille, Orange & Oliven-Stampf	19.00
Neuruppiner Lammkeule mit Baby-Spinat, geräucherter Melone, Ziegen-Joghurt & Cous cous	24.00
Kalbskotelette mit Sherry-Jus, Portwein-Feigen, Pfifferlingen, Saubohnen & Chorizo-Gnocchi	25.00
Gegrilltes Thunfisch-Steak mit Pfeffer-Kruste, Paprika, Kapern, Fenchelpüree & Minz-Graupen	26.00

## Dessert & Käse

Schokoladen-Windbeutel mit Tonkabohnen-Mascarpone-Creme, Mango und Parfait von der Passionsfrucht	9.00
Milchreiscreme-Törtchen mit Orangen-Espuma, Himbeer-Parfait & Haselnuss	9.00
Rohmilchkäseauswahl mit Tomaten-Chili-Marmelade	klein 7.00    groß 13.00

## nächste Seite VDP-Menü

WeinGut Vorbergstr.: 10a, 10823 Berlin, Tel. 78 95 90 01, mail: kontakt@weingut-berlin.de  
Öffnungszeiten: Dienstag - Samstag ab 18h    Alle Preise in €, inkl. MwSt.

# WeinGut

Restaurant & Weinbar

## VDP-Menü

Sonntag, den 10.09.2017

In Limonen-Öl pochierte Fjordforelle  
mit Sellerie & Apfel

\*\*\*\*\*

Pluma vom Iberico-Schwein mit  
gegrillter Birne, Süßkartoffel & Walnüssen

\*\*\*\*\*

Rinderfilet mit Sherry-Jus,  
Waldpilzen, getrockneten Aprikosen  
und Kartoffel-Lauchpüree

\*\*\*\*\*

Nougat-Feigen-Törtchen  
mit Orangen-Parfait

85€ p.P.

Inkl. Aperitif (Winzersekt), Weinbegleitung,  
Wasser & Cafe

# WeinGut

Restaurant & Weinbar