

WeinGut

Restaurant & Weinbar

Mittwoch, den 11.10.2017

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit Kernen & Öl	8.00
Ziegenfrischkäsemousse mit Honig-Vinaigrette, roter Bete, Rettich & Walnüsse	9.00
Pluma vom Iberico Schwein mit Trauben-Chutney, gegrillter Süßkartoffel & Birne	10.00
In Limonen-Öl pochierte Fjordforelle mit Sellerie & grünem Apfel	11.00
Vitello tonnato mit Rucola, Avocado, Gewürztomaten & Pinienkernen	11.00

Hauptgänge

Salz Zitronen-Risotto mit Hokkaido-Kürbis, Spitzkohl, Schluppen & Mandeln	19.00
Brust vom Schwarzfederhuhn gefüllt mit Tomatenpesto auf gebratenem Spinat & Chorizo-Kartoffelpüree	23.00
Rosa Lammhüfte mit Sherry-Jus, Artischocke, Paprika, Kalamata-Oliven & Orange	24.00
Filet vom Heilbutt mit Senfkruste, Kohlrabi-Aprikosenragout, Steinpilzen & Hummerschaum	29.00

Dessert & Käse

Süßes Gratin von Aprikose, Mascarpone und Vanille mit Himbeer-Parfait	9.00
Nougat-Schnitte mit Pflaumenröster & Birnen-Parfait	10.00
Rohmilchkäseauswahl mit Tomaten-Chili-Marmelade	klein 7.00 groß 13.00

WeinGut

Restaurant & Weinbar

Winzer-Menü mit Dengler-Seyler

Samstag, den 04. 11. 2017

Entenleber-Parfait mit Orangen-Chicoree,
Waldbeerbalsamico & Brioche

In Cafe-Öl pochierter Kabeljau mit
Topinambur, Rosenkohl & Cranberries

Rosa Hirschkalbskeule mit Schwarzwurzeln,
getrockneten Aprikosen & getrüffeltem Kartoffelpüree

Quittenstrudel mit Topfenmousse,
Krokant-Parfait & Tonkabohnenschaum