

WeinGut

Restaurant & Weinbar

Samstag, den 10.02.2018

Vorspeisen

Fischsuppe mit Rotschwanzgarnele	9.00
Gebackene Ziegenfrischkäsebällchen mit karamellisierten Zwiebeln, Artischocke & Waldbeerbalsamico	9.00
Kaninchenrücken mit Süßkartoffel, Kräuterseitlingen & Romanesco	10.00
Entenravioli mit Pastinake, Spitzkohl, geräucherten Mandeln & Buttermilch	10.00
Gebeizter Schottischer Lachs mit Le Puy Linsen, Rettich & Schnittlauch	11.00

Hauptgänge

Auberginen-Gnocchi mit Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Staudensellerie & Minze	19.00
Saltimbocca mit Dattel-Jus, Cima di rapa & Austernpilzen	24.00
Geschmorte Keule vom Ruppiner Weidelamm mit Schwarzwurzeln, Rahmwirsing und Kartoffel-Apfelpüree	25.00
Dorade Rosé mit Krustentierschaum, Mini-Pak Choi, Lotuswurzel & Mango	26.00

Dessert & Käse

Variation von Ananas, Cocos & Passionsfrucht	9.00
Nougat-Törtchen mit Portwein & Birnen-Parfait	10.00
Rohmilchkäseauswahl mit hausgemachtem Früchtebrot	klein 8.00 groß 15.00

WeinGut

Restaurant & Weinbar

Menü zum Valentinstag

(Mittwoch, den 14.02.2018)

Krustentierschaumsuppe mit Rotschwanzgarnele

Sot Ly Laisse mit Kohlrabi,
Buchenpilzen, Süßholz & Liebstöckel

Ora King Lachs mit Saubohnen, Birne
Pancetta & Estragon

Kalbsfilet mit Sherry-Jus, Gatower Kugeln,
Rosenkohl, Dörripflaumen & Senf

Gewürz-Panna cotta mit
Orangenkuchen & Cassis-Parfait

65€ 5 Gang-Menü

58€ 4 Gang-Menü (ohne Suppe)

49€ 3 Gang-Menü (ohne Suppe & Sot Ly Laisse)