

WeinGut

Restaurant & Weinbar

Samstag, den 14.04.2018

Vorspeisen

Essenz vom Mjéral Schwarzfederhuhn mit Frühlingsgemüse	9.00
Gebratener Kochschinken vom Lamm mit Ziegenjoghurt, Cous cous & Rucola	10.00
Pulpo im Chorizo-Sud mit Erbsenpüree, Paprika & Passe Pierre	11.00
Thunfisch-Tatar mit Avocado, Limone, Lotuswurzel & Wasabi	13.00

Hauptgänge

Geschmorte Beelitzer Kaninchenkeule mit Fingermöhren, Mandeln & Kartoffel-Bärlauchpüree	23.00
Krosser Spanferkelrücken mit Serrano-Jus, Zucchini, Artischocken & confiertem Knoblauch	24.00
Filet vom Seeteufel & Rotschwanzgarnelen mit Ragout von Fenchel, grünem Spargel, Cranberries & Estragon	28.00
Entrecôte vom Simmentaler Rind (ca.250g) mit Thymian-Jus, Senfkruste, gebratener Wirsing, Kräutersaitlingen & Apfel	32.00

Dessert & Käse

Mohnschnecke mit Rhabarberkompott, Mascarponeschaum & Himbeerparfait	9.00
Schokoladentörtchen mit Gewürzmousse & Apfelparfait	11.00
Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf-Chutney & Früchtebrot	klein 8.00 groß 15.00

WeinGut

Restaurant & Weinbar

Winzer-Menü

(Dienstag, den 24. April 19:00 Uhr)

präsentiert vom WeinGut Aufricht

(Meersburg/ Bodensee, Baden)

Sot Ly Laisse mit Blumenkohl, Apfel & Dattel

Fjordforelle mit Pancetta,
Birne, Saubohnen & Estragon

Kalbsfilet mit Sherry-Jus, Petersilienwurzel,
Senf, Orange & Lauch-Gnocchi

Joghurt-Aprikosen -Törtchen mit Cassis-Parfait

90€ pro Person

(inkl. Weinbegleitung, Wasser & Cafe)

Teilnahme nur mit Reservierung !!!