

WeinGut

Restaurant & Weinbar

Mittwoch, den 16.05.2018

Vorspeisen

Krustentierschaumsuppe mit Rotschwanzgarnele	9.00
Ochsenschwanz-Ravioli mit Buttermilchschaum, Spargel, getrockneten Aprikosen & Mandeln	10.00
Kaninchenrücken im Pancetta-Mantel mit grünem Spargel, Süßkartoffel, Brombeere & Gartenkräutern	11.00
Ceviche vom Thunfisch mit Eiskraut, Mango, Wasabi & süß-saurer Peperoni	13.00

Hauptgänge

Geschmorte Schulter vom Ruppiner Weidelamm mit Ziegenjogurt, Artischocke, Zucchini & Babyspinat	24.00
Rosa Maibockkeule mit Sherry-Jus, Spargel, getrockneten Aprikosen & Bärlauch	26.00
St. Pierre mit Chorizoschaum, Paprika, roten Zwiebeln Kapern & Salzzitronen	29.00
Entrecôte vom Simmentaler Rind (ca.250g) mit Senf-Kruste, Thymian-Jus, Kräuterseitlingen, Wirsing & Apfel	32.00

Dessert & Käse

Griesflammerie mit Rhabarberkompott, Mascarponeschaum & Himbeer-Parfait	9.00
Dunkles Schokoladen-Törtchen mit Mispeln & Cassis-Parfait	11.00
Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf-Chutney & Früchtebrot	klein 8.00 groß 15.00