

# WeinGut

Restaurant & Weinbar

Samstag, den 09.02.2019

## Vorspeisen

„Suppe mit Sinn“

Hummerschaumsuppe mit gebratener Garnele 10.00

Fjordforelle mit Quitte, Saubohnen, Blumenkohl,  
knolligem Sauerklee & Wasabi 11.00

Confierter Spanferkelbauch mit geräuchertem Spitzkohl,  
Süßkartoffel, Physalis & Senf 12.00

Gebratene Leber von der Brandenburger Land-Ente mit  
Kräuterseitlingen, Birne, Fenchel & Estragon 13.00

## Hauptgänge

Coq au vin vom Schwarzfederhuhn mit  
Karottenstampf, Cima di rapa & Pancetta 24.00

Filet vom Kabeljau mit roter Bete,  
Baby Mangold, weißem Bohnenpüree & Cranberries 25.00

Rosa Kalbsfilet mit Dattel-Jus,  
getrübtem Kartoffelpüree, Rosenkohl & Shiitake Pilzen 26.00

Entrecôte mit Thymian-Kruste, Whiskey-Jus,  
gebratenem Wirsing & Apfel 32.00

## Dessert & Käse

Schoko Cannelloni mit Mango-Kompott & Kokos-Parfait 9.00

Blaubeer-Mascarpone-Törtchen mit Blutorange-Parfait 10.00

Käseauswahl mit Trauben-Chutney & Fruchtebrot  
klein 8.00  
groß 15.00

# WeinGut

Restaurant & Weinbar

## Valentins-Menü

(Donnerstag, den 14. Februar)

Klare Fischsuppe mit Miesmuscheln

\*\*\*\*\*

Geräucherte Fjordforelle mit Krustentier-Schaum,  
Blumenkohl, Brokkoli & Orange

\*\*\*\*\*

Ravioli von der Brandenburger Landente mit  
Schwarzwurzeln, Rosenkohl, Walnüssen & Cranberries

\*\*\*\*\*

Kalbsfilet mit Sherry-Jus,  
Petersilienwurzeln, Wirsing, Dörrpflaume & Senf

\*\*\*\*\*

Baileys-Mousse im Bisquit-Mantel mit  
Schokoladen-Trüffel & Kokos-Parfait

5 Gänge 64.00 €

4 Gänge (ohne Suppe) 57.00€

3 Gänge (ohne Ravioli & Suppe) 46.00€

**bei 5 Gängen bekommen Sie  
ein Glas Winzersekt gratis !**