

# WeinGut

Restaurant & Weinbar

Dienstag, den 09.10.2018

## Vorspeisen

Wild-Essenz mit Kräuterflädle, Buchenpilzen & Trauben	9.00
Sot Ly Laisse mit Topinambur, Chicorée, Feigen & Waldbeerbalsamico	10.00
Ravioli von der Kalbshaxe mit geräuchertem Butternut, Cranberries & Mandeln	10.00
Gelbschwanzmakrele im Räucherfond mit Pak Choi & kandierten Zitronen	12.00

## Hauptgänge

„US Ball Tip“ mit Whiskey-Jus, Okraschoten, Apfel & Püree von gegrilltem Mais	24.00
Geschmorte Schulter vom Ruppiner Weidelamm mit wildem Brokkoli, Kräuterseitlingen, Hokkaido & Pflaumen	25.00
Filet vom Seeteufel mit Krustentier-Schaum, Paprika, Chorizo, Kapern & Fenchel	28.00
Entrecôte vom Simmentaler Rind (250g) mit Senfkruste, Sherry-Jus, gebratener Wirsing & Birne	32.00

## Dessert & Käse

Mandel-Törtchen mit Zwetschgen-Kompott & Vanille-Schaum	9.00
Pfirsich-Strudel mit weißem Schoko-Mousse & Mango-Parfait	10.00
Rohmilchkäseauswahl mit Tomaten-Chili-Marmelade & Knäckebrötchen	klein 8.00 groß 15.00