

WeinGut

Restaurant & Weinbar

Donnerstag, den 14.03.2019

Vorspeisen

Krustentierschaumsuppe mit Rotschwanzgarnele	9.00
Ceviche von Seehecht & Seesaibling mit Burrata-Creme, Rhabarber, Saubohnen & Mönchsbart	14.00
Königsberger Klopse vom Hirschkalb mit Pilzdüxel, Wirsing, Physalis & Ingwer	13.00
Makrele, Carpaccio & Solei von der Wachtel mit roter Bete & Gewürzgurke	15.00

Hauptgänge

Lammragout mit Pflaumen, wildem Blumenkohl & Koriander-Minz-Joghurt	24.00
Kalbsrückensteak mit Dattel-Jus, grünem Spargel, Staudensellerie, getrockneten Kirschtomaten & Bärlauch	25.00
Filet von der Meerbrasse im Sud von Mini Pack Choi, Shiitake Pilzen, Salz-Zitrone & gegrillter Süßkartoffel	27.00
Dry Aged Kotelette vom Sattelschwein mit Sherry-Jus, geräuchertem Spitzkohl & Mimolette	32.00

Dessert & Käse

Feigen-Strudel mit Ziegen-Quark-Mousse, Cassis-Parfait & Blutorangen	10.00
Schokoladen-Törtchen mit Mango & Passionsfrucht-Parfait	10.00
Käseauswahl mit Trauben-Chutney & Früchtebrot	(3 Sorten) klein 8.00 (5 Sorten) groß 15.00