

WeinGut

Restaurant & Weinbar

Samstag, den 13.04.2019

Vorspeisen

Klare Fischsuppe mit Safran, Knoblauch & Thunfisch	9.00
Zanderfilet vom Rügener Bodden mit Linsen, Rettich, Radieschen & Schnittlauch	14.00
Sülze vom Milchzicklein mit Spargel, Physalis, geräuchertem Eiweiß, Saubohnen & Ingwer	13.00
Secreteo vom Iberico Schwein mit Blumenkohl, Apfel, Pilzdüxerl & Senf	14.00

Hauptgänge

Gebratene Brust im Pancetta-Mantel & Fricassee vom Mairer Perlhuhn mit grünem Spargel, Erbsen, Kräuterseitlingen & Bärlauch	25.00
Krosser Spanferkelrücken mit Sherry-Jus, gegrilltem Mais, buntem Mangold, Karotten-Himbeerpüree & Erdnuss-Joghurt	24.00
Filet vom Wolfsbarsch mit Krustentier-Schaum, gebratenem Spargel, Pinienkernen & Salzzitronen-Risotto	28.00
Rinderfilet mit Dattel-Jus, Artischocken, Staudensellerie, getrockneten Tomaten & getrüffeltem Kartoffelpüree	32.00

Dessert & Käse

„Haselnuss Arme Ritter“ mit Estragon-Mousse, Rhabarber-Himbeer-Parfait	10.00
Süßes von Mango, Papaya, Passionsfrucht, Kokos & Schokolade	10.00
Käseauswahl mit Trauben-Chutney	(3 Sorten) klein 8.00 (5 Sorten) groß 15.00