

WeinGut

Restaurant & Weinbar

Mittwoch, den 15.05.2019

Vorspeisen

Spargelschaumsuppe mit Rotschwanz-Garnele	9.00
Gebeizte Fjordforelle mit gelber Bete, Gurke, Bergamotte, Fenchel & Dill	14.00
Rücken vom Milchzicklein mit Spargel, Physalis, geräuchertem Eiweiß, Saubohnen & Ingwer	13.00
Lackierter Bauch vom Havelländer Apfelschwein mit fermentiertem Weißkohl, Süßkartoffel, Erdnuss & Kokos	13.00

Hauptgänge

Geschmorte Valiser Lammkeule mit süß-saurer Aubergine, Baby Spinat, Cous cous & Schafs-Jogurt	25.00
Kalbsfilet mit Sherry-Jus, Zucchini, Spargel und Erbsen-Minzpüree	28.00
Steinbutt mit Krustentier-Schaum, grünem Spargel, Bärlauch, Salzzitrone & Mönchsbart	29.00
Entrecôte mit Rhabarber-Jus, roter Zwiebel, Frühlingslauch, grünen Bohnen und Püree von gegrilltem Mais	32.00

Dessert & Käse

Joghurt-Mousse mit Orange, Avocado & Erdbeere	9.00
Mandel-Mispel-Törtchen mit weißem Schokoladen-Mousse & Brombeer-Parfait	10.00
Käseauswahl mit Tomaten-Chili-Marmelade	(3 Sorten) klein 8.00 (5 Sorten) groß 15.00