



GUT EVENING

Gourmetmenü

Amuse Bouche | Hausgebackenes Brot

Lachsfilet | Ananas | Avocado | Erdbeere

*2021 Hallgartener Buntschiefer | Riesling Erste Lage | Weingut Spreitzer | Rheingau
0,1l EUR 6,80*

Erdbeer Gazpacho | Olive | Lardo | Jakobsmuschel

2022 Pinot Bianco | Weingut Alois Lageder | Südtirol | 0,1l EUR 8,20

„Strammer Max“

*2020 Grüner Veltliner | Ried Loisenberg | Weingut Jurtschitsch | Langenlois
0,1l EUR 10,00*

Sorbet

Mai Bock | Mai Rübchen | Topfen | Apfel

2015 Alaya Tierra Almansa | Weingut Gil Family Estate | Almansa | 0,1l EUR 11,00

„Bardenhagener Yogurette“

*2018 Altenbamberger Rotenberg | Riesling Spätlese | WG Gut Hermannsberg | Nahe
0,1l EUR 9,00*

*

5 Gang EUR 99,00 | 4 Gang EUR 89,00

Begleitende Weinreise

5 Gang EUR 42,00 | 4 Gang EUR 34,00



GUT EVENING

Gourmetmenü vegetarisch

Amuse Bouche | Hausgebackenes Brot

„Bardenhagener Tzatziki“

Gurke | Joghurt | Grissini

2018 Weißburgunder Dreistern | Weingut Friedrich Kiefer | Baden | 0,1l EUR 7,00

Erbse | Radieschen | Grüner Spargel

2018 Sauvignon Blanc | Weingut von Winning | Pfalz | 0,1l EUR 9,00

Möhre | Apfel | Orange

2019 Gavi Rason | Weingut Marco Bonfante | Piemont | 0,1l EUR 6,00

Sorbet

Carnaroli Risotto | Erdbeere | weißer Balsamico | Pecorino

2022 Miraval Rosé | Weingut Jolie-Pitt-Perrin | 0,1l EUR 9,50

Rhabarber | Himbeere | Estragon

*2018 Altenbamberger Rotenberg | Riesling Spätlese | WG Gut Hermannsberg | Nahe
0,1l EUR 9,00*

*

5 Gang EUR 89,00 | 4 Gang EUR 79,00

Begleitende Weinreise

5 Gang EUR 39,00 | 4 Gang EUR 30,00