



GUGELHOF
Geschichten aus dem Domänenpark

Abendkarte

<i>Aperitif "Bellini": Pfirsichmark, Cointreau und Rieslingsekt</i>	6,60 €
<i>Pernod "Tomate" 2cl Pernod mit Grenadine und Wasser</i>	3,90 €
<u>Vorspeisen:</u>	
<i>Spargelrahmsuppe mit Crêpe-Lachsroulade</i>	4,90 €
<i>Fischsuppe mit Rotbarbenfilet, Rouille, Käse und Knoblauchbaguette</i>	6,90 €
<i>Meeresfrüchtegratin mit dreierlei Gelees</i>	8,20 €
<i>Ziegenkäse im Schwarzwälder-Schinkenmantel mit Apfelbutney</i>	7,50 €
<i>Crème Brûlée von der Entenleber mit Zwiebelmarmelade</i>	8,60 €
<i>Spargelsalat mit rosa gebratenen Tranchen vom Lammrücken</i>	11,80 €
<u>Hauptgänge:</u>	
<i>Tarte "Spezial" mit gekochtem Wacholderschinken, Spargel, Cherrytomaten, Bärlauchpesto und Mozzarella</i>	10,90 €
<i>Nudelroulade mit Schafskäse und Spinat gefüllt auf Spargelragout dazu Parmesanknusper</i>	13,80 €
<i>Spanferkelhaxe auf Weizenbier-Kümmeljus mit Sauerkraut und Serviettenknödel</i>	13,90 €
<i>Boeuf Bourguignon mit Lyoner Kartoffeln und gebratenem Speck</i>	14,90 €
<i>Weißer Spargel aus Beelitz mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise</i>	14,80 €
<i>zusätzlich mit Wacholderschinken</i>	18,80 €
<i>oder mit Schnitzel vom alpenländischen Milchkalb</i>	24,50 €
<i>Gebratenes Schwertfischsteak auf Zucchini-scheiben an Roten Linsen</i>	19,80 €
<i>Rumpsteak vom Black Angus mit Burgunder-Schalotten und Kartoffelgratin</i>	20,50 €
<u>Dessert:</u>	
<i>Erdbeeren Romanoff</i>	4,90 €
<i>Crème Brûlée</i>	6,50 €
<i>Rhabarbercreme-Törtchen</i>	6,90 €
<u>Dessert Wein</u> <i>2005 Sauternes Les Tourelles de Lamothe</i> 5 cl	3,50 €
<i>1996 Chateau de Nouvelles Rivesaltes Ambrè</i> 5 cl	3,20 €

Bitte beachten Sie unsere Menüs auf der Rückseite

Wir bitten um Ihr Verständnis,

dass wir auf der Terrasse keine Kreditkarten akzeptieren können..

Menü Vegetarisch

*Spargelrahmsuppe mit Bärlauchpesto
Nudelroulade mit Schafskäse und Spinat gefüllt
auf Spargelragout dazu Parmesanknusper*

Crème Brûlée

3-Gang Menü 23,50 €

Menü 2

*Ziegenkäse im Schwarzwälder-Schinkenmantel mit Apfelbutney
Gebratenes Schwertfischsteak auf Zucchini-scheiben an Roten Linsen*

oder

Rumpsteak vom Black Angus mit Burgunder-Schalotten und Kartoffelgratin

Rhabarbercreme-Törtchen

3-Gang Menü 31,90 €

Menü 3

Sechs Weinbergschnecken gratiniert mit "Café de Paris Butter"

Frische Forelle mit Riesling und Kräutern im eigenen Saft gegart, dazu Dampfkartoffeln

Gugelbupf Glacé

3-Gang Menü 24,50 €

Menü 4

Salat mit gerösteten Kürbiskernen

*Tarte "Spezial" mit gekochtem Wacholderschinken, Spargel, Cherrytomaten,
Bärlauchpesto und Mozzarella*

Erdbeeren Romanoff

3-Gang Menü 19,90 €

Weißwein der Woche

<i>2010 Weisser Burgunder Hofgarten, Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil</i>	<i>10 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Duft von Birnen und Quitten, frisch und elegant mit zartem Schmelz</i>	<i>75 cl</i>	<i>24,00 €</i>

Rotwein der Woche

<i>2010 Spätburgunder, trocken, Weingut Landgraf Saulheim, Rheinbessen</i>	<i>10cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Trocken, vollmundig, harmonisch und samtig</i>	<i>75 cl</i>	<i>24,00 €</i>