

Gutshof-Menü



Ausgelöste Wachtel
Feldsalat | Senfdressing
Rauch | Ei | Brot

2018 Sauvignon Blanc trocken, Weingut Brennfeck, Sulzfeld



„Gutshof Bouillabaisse“

2018 St. Veit Cuvee trocken, Weingut Hans Wisching, Iphofen



Sanddorn Sorbet
Trauben Secco | roter Holunder



Kalb aus heimischer Zucht
- zarte Backe und Rosa Rückensteak -
Steinpilzjus | Ofenschlupfer | Herbstgemüse

2015 Chianti Classico DOCG trocken, Borgo Scopeto, Toskana, Italien



Vanille Cheesecake
Apfel | Salzkaramell | Keks

2018 Riesling feinherb, Fürstlich Castellisches Domänenamt Castell



5 - Gang Menü 60,00 €

3- Gang Menü (ohne Vorspeise und Sanddornsorbet) 45,00 €

Weinbegleitung für 4 Gänge 24,00 €
(je Gang 0,1 l Glas)
für 3 Gänge 19,00 €