

# September Menü

## Jubiläums Menü – 10 Jahre Guy

Gebratene Garnelen mit Papayasalat  
und Anchovis – Tamarillo Marmelade

~

Pochierte Meeräsche  
in Artischocken, Oliven, Tomaten Sud  
mit Zitronenthymian

~

Krosser Schweinebauch, braisierter Tajivo Salat  
und Orangen – Curry Nage

~

Keule und Rücken vom Reh, Kohlrabi,  
Waldpilze, Gewürznudelblatt

~

Passionsfrucht – Beerenterrine, Kokoseis  
und lauwarmer Schokoladenkuchen

Inklusive der korrespondierenden Weine  
zu jedem Gang  
59,50 Euro

# Unser Vegetarisches Menü

Kartoffel Bonbon mit Oliven – Feigen Chutney  
und Tomaten Cocktail

~

Oliven – Crème Brûlée, Melonensüppchen, Balsamico

~

Zitronengras – Ingwer Granitè mit Erdbeeren

~

Pochiertes Ei, Sommertrüffel,  
knuspriger Herbsttrompeten – Erbsen Strudel

~

Ricotta Ravioli  
mit Safraneis und gebackener Schmandkrem

Inklusive der korrespondierenden Weine  
zu jedem Gang  
59,50 Euro

## Vorspeisen

Gebratene Garnelen mit Papayasalat  
und Anchovis – Tamarillo Marmelade  
11,00 Euro

Kalbstafelspitz, Kalbszunge,  
Kohlrabi, Lauch und Sauce Gribiche  
15,00 Euro

Kartoffel Bonbon mit Oliven – Feigen Chutney  
und Tomaten Cocktail  
-vegetarisch-  
11,00 Euro

Krustentierbisque mit gebeiztem Kalbsfilet  
14,00 Euro

## Zwischengerichte

Snackereien von der Jakobsmuschel und Hummer  
mit Kartoffel und Erbse  
(Burger, Bratwurst und Schaschlik)  
21,00 Euro

Krosser Schweinebauch, braisierter Tajivo Salat  
und Orangen – Curry Nage  
13,00 Euro

Tiramisu von Rauchaal und Pumpernickel  
mit pikantem Zwetschgenröster  
17,00 Euro

## Hauptgerichte

Seeteufelmedaillon mit Ravioli von Ochschwanz  
und jungem Lauch  
27,00 Euro

Geräucherter Heilbutt, Sellerie – Mango Chutney,  
knusprige Erbsen und Majoran  
29,00 Euro

Frischlingsrücken mit roter Johannisbeerenjus,  
Blumenkohl und Pfifferlingen  
28,00 Euro

Rinderfilet mit Jakobsmuschel, Knoblauch – Artischocken Terrine,  
Chicoree und Aubergine  
29,00 Euro

## Dessert

Ricotta Ravioli  
mit Safraneis und gebackenem Schmand  
12,00 Euro

Vanille – Crème Brûlée  
mit Pfirsichkompott und weißem Schokoladen – Sorbet  
10,00 Euro

Kaffee – Mascarpone, Himbeere und Schokokuss  
13,00 Euro

Unsere Käseauswahl

12,00 Euro