



[gutmannsdörfer]

RESTAURANT

SPEISENKARTE



Käsespezialitäten

Blaue Stunde-deutscher Weichkäse aus Kuhmilch
Reo Grand Cru-franz.-Weichkäse aus Kuh-Rohmilch,
Manchego - spanischer Hartkäse aus Schafsmilch

Dazu reichen wir Ihnen rustikales Brot,
 Quittensenf und Weintrauben.

100 g / € 15,00

Weintipp:

Spätburgunder Weißherbst Beerenauslese
 Burkheimer Winzer, Kaiserstuhl Baden
Aromen von Trockenfrüchten, Honig, Mandeln, Rosinen.

5cl € 5,50 0,1l € 10,80 Flasche 0,375l € 39,50

Flammkuchen aus dem Steinbackofen

Flammkuchen Elsässer Art € 12,00
 mit pikanter Kräutercreme, Speckstreifen
 und roten Zwiebeln

Flammkuchen Mediterran €14,00
 mit pikanter Kräutercreme, Hirtenkäse
 Oliven, Tomaten und Rucola

Vorspeisen

Glasierte Geflügelleber € 15,00

Herbstlicher Salat € 13,00
 Birne, karamalisierte Walnüsse, Blattsalate,
 Ziegenfrischkäse, Serranoschinkenchip und
 Balsamico Vinaigrette

Suppen

Gutmannsdörfer Fischsuppe € 12,00
 von Muscheln, Fischfilets, Gemüse,
 Riesengarnele abgeschmeckt mit
 Knoblauch und Pernod

Sellerie-Apfelsuppe mit Blätterteigstange € 8,00

Vegetarisch

Rote Bete Frikadelle € 18,00
 mit Nussbitterschaum,
 Karottenpüree und Bulgur

Fleischgerichte

Geschmorte Irische Ochsenbacken € 29,00
 in eigener Sauce, sautierter Spitzkohl
 und Petersilienkartoffeln

Rosa gebratene Entenbrust € 29,00
 mit Sherry-Jus, Austernpilzen
 und Kartoffelgratin

Rückensteak vom Iberico Schwein € 28,00
 an Kürbisragout und Dauphinkartoffeln

Fischgerichte


Dorschfilet auf der Haut gebraten € 27,00
 an Nussbitterschaum, Blattspinat
 und Meerrettich-Kartoffelpüree

Lachsforellenfilet gebraten € 25,00
 an sautierter gelber Bete
 und Tomatenrisotto

Desserts

Schokoladentriologie € 9,00
 mit hausgemachtem Küchlein,
 Mousse und Eis

Heidelbeer Panna Cotta € 9,00
 mit Früchten und Waldbeersauce

 Gern hält der Service eine Karte mit
 Inhaltstoffen unserer Produkte für Sie bereit.

