

MENÜ

Amuse gueule

*

Tafelspitzterrine mit Grüner Sauce

an feinen Salaten mit Radieschenvinaigrette € 14

*

Zitronengras- Tomatensuppe

mit gebratener Garnele € 8

*

Waldbeersorbet

mit Prosecco aufgegossen € 6

*

Kalbsfiletmedaillons *an Rotwein –*

*Schalottenragout mit kleinem Gemüse
und gefüllten Kartoffelsäckchen* € 26

*

Mascarpone Himbeergratin

mit Basilikumreis € 10

Menü € 61

Menü *-ohne Suppe und Sorbet-* € 45

Als begleitende Weine
empfiehlt unsere Sommelière:

Lombardei 2016 Lugana

Erzeuger Azienda Agricola Ca'Lojera
0,1l € 4 / 0,2l € 7,60

TRENTIN 2015 Pravis Merlot IGT

Gutsabfüllung, Weingut Pravis
0,1l € 4 / 0,2l € 7,60

Kalte Gurkensuppe

mit Dillschmand und Grönlandshrimps € 7

*

Roastbeef *kalt mit Remouladensauce*

an Salatbukett und Bratkartoffeln € 18

*

Feine Salate *an Himbeerdressing*

mit geräucherter Entenbrust und Croûtons € 14

Putenröllchen *im Speckmantel mit
Schafskäsefüllung, Süßkartoffelpommes und
einem bunten Salat in Hausdressing* € 18

*

Rinderfiletspitzen *in Champignon-*

*Artischockenrahm mit Butternudeln und
einem bunten Salat in Essig-Öl-Dressing* € 22

*

Geschmorte Lammhaxe

*an Rotweinsauce mit mediterranem
Gemüse und Kartoffelgratin* € 21

*

Gebackene Süßkartoffel

*mit Avocado-creme und einem bunten Salat
in Balsamicodressing* € 15

*

Gebratene Garnelen *auf Pesto-*

*Spaghetti und einem Rucola-Tamatensalat
in Balsamicodressing* € 25

*

Gebratener Loup de mer

*an Tomaten- Olivenragout mit
Zucchini-gemüse
und Kartoffelgnocchi* € 22

*

Dessertvariation „Hotel Gude“

*mit Crème brûlée, dunklem
Schokoladenmousse und Himbeersorbet* € 10

*

Schwarzwälder Kirsch-Eisbombe

mit frischen Beeren und deren Mark € 10

*

Hausgemachte Pralinen

mit einem Espresso € 5,90

Küchenchef
FRITZ WIMMER
empfiehlt
diese Woche:

Küchenchef
FRITZ WIMMER
empfiehlt
diese Woche: