

Gutshaus-Degustations-Menü

Amuse Bouche



*Himmel und Erde
von hausgemachter Blutwurst*

2010 Riesling Hochgewächs feinherb, Weingut Albert Kallfelz, Mosel 0,1l 6,00 €



*Suppentrilogie
„Gutshaus Stolpe“*



*Gebratener Atlantik Steinbutt
auf Roter Beete mit Meerrettich-Apfel-Schaum*

2008 Müller-Thurgau trocken, Weingut Johann, Ruck, Franken 0,1l 4,50 €



*Gebratene Étouffée-Taubenbrust
mit Blumenkohl und gebackener Grießschnitte*

2009 Château Puy-Servain Vieilles Vignes, AOC Montravel (Bergerac), Frankreich 0,1l 8,50 €



*Stolper Rehrücken
aus „eigener Jagd“
mit Selleriepüree und Wild-Pfeffer-Sauce*

2007 Cuvée „Gaudenz“ (Dornfelder, St. Laurent und Lemberger, Weingut Knipser), Pfalz 0,1l 7,00 €



*Gebratener Strudel vom Reblochon
auf Portweintruben mit Gewürzhonig
und Bananen-Joghurt-Eis*

2010 Saarburger Rausch Riesling Kabinett 1. Lage, Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken, Saar 0,1l 7,50 €



*Soufflé von der Tahiti-Vanille
mit Gewürz-Orangen*

2009 Uroulat Juracon, Charles Hours, Frankreich 0,1l 8,00 €

3-Gang Menü € 67

4-Gang Menü € 78

5-Gang Menü € 94

6-Gang Menü € 105

7-Gang Menü € 122

*Liebe Gäste,
dieser Menüauszug soll Ihnen einen kleinen Eindruck über unsere kulinarische Vielfalt vermitteln.
Unsere Speisekarte wechselt regelmäßig.*