



GUTSHAUS STOLPE

HOTEL & RESTAURANT

Gutsherrliches Menü auf Stolpe

Schwarzwurzel
mit Comté



Lammherz
mit jungem Spinat, Perlzwiebel und Basilikum



Essenz von der Milchkuh und Pilzen
mit grünem Speck



Pluma vom Iberico-Schwein
mit Kerbelwurzel und Senf



Tranche vom Steinbutt
mit Sellerie, Ochsenmark und Nussbutter



Filet vom Hirsch
mit wildem Blumenkohl und Dill



French Toast
mit Pecorino, weißer Zwiebel und Trüffel



Butternusskürbis-Donut
mit Orange, Buchweizen und Rooibos

Gern servieren wir Ihnen unsere Gänge auch einzeln
oder in Ihrer Wunsch-Reihenfolge. Individuell und persönlich auf Sie abgestimmt.

Für Informationen hinsichtlich Allergene sprechen Sie uns bitte an.

3 Gang Menü 75 € / 4 Gang Menü 85 € / 5 Gang Menü 95 € / 6 Gang Menü 105 €

Weißweine 0,15 l pro Glas

2017 Sauvignon Blanc trocken
Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen 7€

2017 Grauer Burgunder, trocken
Weingut Peth – Wetz, Rheinhessen 8€

Roséwein 0,15 l pro Glas

2017 Schmättlerling Rosé trocken
Cuvée aus Regent & Spätburgunder
Weingut Ziereisen, Baden 7€

Rotweine 0,15 l pro Glas

2012 Rotwein Cuvée trocken
Cuvée aus Spätburgunder,
Frühburgunder und Portugieser
Weingut Korrell, Nahe 7€

2014 Dompräsenzhof trocken
Cuvée aus Dornfelder,
Spätburgunder & Dunkelfelder
Weingut im Weinegg, Rheingau 8€

2015 Merlot DOC Garda trocken
Selektion Weinhaus Klaus Gundel
Italien & Starnberg 9€

Unsere Weinbegleitung

im 3- Gang Menü 39€
im 4- Gang Menü 49€