



## GUTSHAUS STOLPE

HOTEL & RESTAURANT

# Gutsherrliches Menü auf Stolpe

Taschenkrebs aus La Rochelle

gezupft, mit grünem Apfel, Citrus-Marinade & Sucrine



Langoustine „Royale“

Fregola Sarda mit Mumbai-Curry, San-Marzano-Tomate & Krustentier-Nage



Steinbutt aus der Vendée

mit N25 Kaluga Kaviar, jungem Lauch & Champagner-Beurre blanc



Lamm vom Gutshof Polting

geschmorter Bauch & krosses Bries mit bretonischer Artischocke & Salzzitronenjus



Taube von Jean-Claude Miéral

an der Karkasse gebratene Brust mit Roscoff-Zwiebel, Spitzkohl, Ragout von Taubenleber & Sauce périgourdine

oder

Rehbock aus heimischer Jagd

mit Kampot-Pfeffer, Sellerie, Piemonteser Haselnüsse & Sauce rouennaise



Rohmilchkäse

vom Maître Affineur Bernard & Jean-François Antony



Valrhona Itakuja Bitter

zweifach fermentierte Schokolade mit Sommerhimbeeren & Passionsfrucht

7-Gang Menü 150 €

6-Gang Menü (ohne Lamm) 135 €

5-Gang Menü (ohne Langoustine & Lamm) 120 €

Bei Menü Änderungen erheben wir gegebenenfalls einen Aufpreis.

Für Informationen hinsichtlich Allergene sprechen Sie uns bitte an. Wir bitten um Verständnis, dass ab 4 Personen eine einheitliche Menüfolge und Speisenauswahl getroffen werden muss.