



**GUTSHAUS STOLPE**

HOTEL & RESTAURANT

## Gutsherrliches Menü auf Stolpe

Jakobsmuschel

mit Erbse und Zitrone



Lammherz

mit jungem Spinat, Perlzwiebel und Basilikum



Kaisergranat

mit Fenchel und fermentiertem Tee



Pluma vom Iberico-Schwein

mit Kerbelwurzel und Senf



Heilbutt

mit Petersilienwurzel, Verbene und Zitrone



Rücken vom Hirsch

mit wildem Blumenkohl und Dill



French Toast

mit Pecorino, weißer Zwiebel und Trüffel



Sauerklee

mit Himbeere, Joghurt und Lavendel

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

2016 Pinot Noir Blanc de Noir trocken  
Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen 7€

2016 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€