



GUTSHAUS STOLPE

HOTEL & RESTAURANT

Gutsherrliches Menü auf Stolpe

Taschenkrebs aus La Rochelle

gezupft, mit Sucrine & Sud von grünem Apfel & frischem Wasabi



Langoustine „Royal“ aus Loctudy

mit weißem Trüffel aus dem Piemont und Extraktion von Butternut-Kürbis



Steinbutt aus der Vendée

mit N25 Kaluga Kaviar, gegrilltem 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 & Herz, Sauce périgourdine

oder

Rehbock aus heimischer Jagd

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



Rohmilchkäse

von Maître Affineur Bernard & Jean-François Antony



Valrhona Kidavao 50 %

mit Nam Dok Mai Mango, Namwa Banane & Kokosnuss in kreolischer-Sauce mit Ron Zacapa XO

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.

Menü 7 Gang 155€

Menü 6 Gang (ohne Lamm) 140€

Menü 5 Gang (ohne Langoustine & Lamm) 120€

Bei Menü Änderungen erheben wir gegebenenfalls einen Aufpreis.

Stephan Krogmann
Küchenchef

Jan Vollmar-Lederer
Restaurantleiter & Sommelier