



kuh haus
RESTAURANT GUT DAMP

vorspeisen

MAISBAGUETTE & WALNUSS-KARTOFFELBROT
MIT KALBSLEBERWURST 7,9
MIT KRÄUTERQUARK 6,9

Glas Louis Roederer
13,5

WILD PASTRAMI / FELDSALAT / PAPRIKA ÖL 18

VARIATION VOM BLUMENKOHL / NUSSBUTTER / GETROCKNETES EIGELB 14,9

WALDPILZ / SELLERIE / EINGELEGTE KIRSCHEN 16

HAMACHI / EINGELEGTER RETTICH / LECHE DE TIGRE 18

suppe

KÜRBISSCHAUMSÜPPCHEN / GERÖSTETE KERNE / KÜRBISSKERNÖL 12

haupt

FANG DES TAGES / OFENKÜRBIS / KICHERERBSEN / RADICCHIO / FREGOLA 34

WILDRÜCKEN / BRATKARTOFFEL / PASTINAKE / KAROTTE / SAUCE POIVRADE 39

MAISPOULARDE / VARIATION DER ARTISCHOCKE / MIESMUSCHELN / BEURRE BLANC 32

DAMWILDRAVIOLI / GESCHMORTER KÜRBIS / GRAPEFRUIT / WEISSWEIN BEURRE BLANC 33

RISOTTO / STEINPILZ / MARONE / FELDSALAT 29

FELDSALAT / FEIGEN / EINGELEGTER KÜRBIS / KARTOFFELDRESSING 26

RINDERFILET & HAPPY FOIS GRAS / ROTWEIN SCHALOTTEN / GESCHMORTE KAROTTE / SELLERIE 48

für 2

GEWÜRZ ENTE IN ZWEI GÄNGEN 48 P.P.

1. GANG BRUST / SCHWARZKOHL / KARTOFFELKÜCHLEIN

2. GANG KEULE / LEBER / KÜRBIS

IBERICO PLUMA / GNOCCHI À LA CABONARA / GESCHMORTES GEMÜSE 48 P.P.

dessert

SAURER APFEL / FICHTE / SCHOKO 11

ERDNUSS / KARAMELL / BLUTORANGE / SCHOKOLADE 12

ESPRESSO & MADELEINES 8,5

menü >

Glas Louis Roederer
13,5

menu

VARIATION VOM BLUMENKOHL /
NUSSBUTTER / GETROCKNETES EIGELB

*

WILD PASTRAMI / FELDSALAT / PAPRIKA ÖL

*

HAMACHI / EINGELEGTTER RETTICH / LECHE DE TIGRE

*

WILDRÜCKEN / BRATKARTOFFEL /
PASTINAKE / KAROTTE / SAUCE POIVRADE

*

ERDNUSS / KARAMELL / BLUTORANGE / SCHOKOLADE

menu vegetarisch

VARIATION VOM BLUMENKOHL /
NUSSBUTTER / GETROCKNETES EIGELB

*

WALDPILZ / SELLERIE / EINGELEGTE KIRSCH

*

KÜRBISCHAUMSÜPPCHEN / GERÖSTETE KERNE / KÜRBISKERNÖL

*

RISOTTO / STEINPILZ / MARONE / FELDSALAT

*

ERDNUSS / KARAMELL / BLUTORANGE / SCHOKOLADE

4 GANG 69 / 59 VEGETARISCH
5 GANG (MIT HAMACHI BZW. SUPPE) 87 / 77 VEGETARISCH

weinbegleitung:

4 GANG 49
5 GANG 59

à la carte >