



kuh haus

RESTAURANT GUT DAMP

*Wandelnde Tagesgerichte
auf unserer
Tafel*

vorspeisen

MAISBAGUETTE & WALNUSS-KARTOFFELBROT

MIT KALBSLEBERWURST 7,9

MIT KRÄUTERQUARK 6,9

WILD CARPACCIO / EINGELEGTE BETE / KRÄUTER 18

VARIATION VOM TOPINAMBUR / HERBSTTRÜFFEL / PETERSILIE UND KOKOS 15

WALDPILZ / SELLERIE / EINGELEGTE KIRSCHEN 16

HAMACHI / EINGELEGTER RETTICH / LECHE DE TIGRE 18

suppe

KÜRBISCHAUMSÜPPCHEN / GERÖSTETE KERNE / KÜRBISKERNÖL 12

haupt

ZANDER / PETERSILIEN GRAUPE / PETERSILIENWURZEL / ZWIEBELSUD 36

WILDSCHWEINRÜCKEN / BRATKARTOFFEL / PASTINAKE / KAROTTE / SAUCE POIVRADE 37

MAISPOULARDE / VARIATION DER ARTISCHOCKE / MIESMUSCHELN / BEURRE BLANC 32

HAUSEGEMachte DAMWILDRAVIOLI / ESSIGSPITZKOHL / WILDER BROKKOLI / ZWIEBELSUD 33

RISOTTO / STEINPILZ / MARONE / FELDSALAT 29

FELDSALAT / FEIGE / EINGELEGTER KÜRBIS / KARTOFFELDRESSING 26

FILET & BACKE VOM RIND / ROTWEIN SCHALOTTEN / GESCHMORTE KAROTTE / SELLERIE 41

HUMMER THERMIDOR IN 2 GÄNGEN / PETERSILIENKARTOFFEL / ARTISCHOCKE 69

für 2 in 2 gängen

GEWÜRZ ENTE 48 P.P.

BRUST / MAIS / BROMBEERE

KEULE / ENTENKLEIN RAGOUT / HERBSTTRÜFFEL / TOPINAMBUR

dessert

SAURER APFEL / FICHTE / SCHOKO 11

SCHOKOLADE / MACADAMIA / VANILLE 12

ESPRESSO & MADELEINES 8,5

Glas Louis Roederer
13,5

menu

VARIATION VOM TOPINAMBUR / HERBSTTRÜFFEL /
PETERSILIE / KOKOS

*

WILD CARPACCIO / EINGELEGTE BETE / KRÄUTER

*

HAMACHI / EINGELEGTER RETTICH / LECHE DE TIGRE

*

WILDSCHWEINFILET / BRATKARTOFFEL /
PASTINAKE / KAROTTE / SAUCE POIVRADE

*

SCHOKOLADE / MACADAMIA / VANILLE

menu vegetarisch

VARIATION VOM TOPINAMBUR / HERBSTTRÜFFEL /
PETERSILIE / KOKOS

*

WALDPILZ / SELLERIE / EINGELEGTE KIRSCHEN

*

KÜRBISCHAUMSÜPPCHEN / GERÖSTETE KERNE / KÜRBISKERNÖL

*

RISOTTO / STEINPILZ / MARONE / FELDSALAT

*

SCHOKOLADE / MACADAMIA / VANILLE

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

mit weinbegleitung:

4 GANG 103
5 GANG 131