

Käse Empfehlung

Gorgonzola Biraghi

italienischer Edelpilzkäse mit 55% Fett

Manchego

spanischer Hartkäse aus Schafmilch mit 50% Fett

Chèvre'adoré

französischer Ziegenfrischkäse mit 45% Fett

dazu servieren wir Feigensenf, Weinbeeren,
Nüsse & Feigennussbrot 100 g 14 €

Weintipp

Spätburgunder Weißherbst Beerenauslese
Burkheimer Winzer, Kaiserstuhl Baden
Aromen von Trockenfrüchten, Honig, Mandeln & Rosinen
5cl 5,50 € 0,1l 10,80 € Flasche 0,375l 39,50 €

Flammkuchen aus dem Steinbackofen

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit pikanter Kräutercreme, Speckstreifen
und roten Zwiebeln 14 €

Flammkuchen mit pikanter Kräutercreme,
eingelegtem Kürbis, Gorgonzola, Birne,
Walnusskernen und Rucola 17 €

Vorspeisen

„Caprese“

Strauchtomate mit Büffelmozzarella, Rucola
und Balsamicoglacé 13 €

Roastbeef „rosa“

mit Remoulade, Zwiebelringen
und Salat 15 €

Tapasvariation mit 9 Sorten 29 €

Oliven Mix *Mammut und Leccino*

Geröstete Mandeln und Macadamia mit Salz-Honig

Sardinen in Öl

Salami mit Pfeffer

Manchego mit Quittenmarmelade

Pikante Chorizos in Rotwein

Datteln und Aprikosen im Speckmantel

Blumenkohl in Brösel-Mandelbutter

Knuspergarnele mit Aioli

Suppen

Warnemünder Fischtopf

Allerlei Schalen-, Krustentiere & Meeresfrüchte
in pikanter Brühe mit Gemüsestreifen 15 €

Mediterrane Tomatensuppe

mit Korbelschaum und gerösteten Pinienkernen 8 €

Vegetarisch

Penne all'arrabbiata

mit Büffelmozzarella und Rucola 19 €

Orientalischer Orangen-Kichererbsen-Couscous
mit getrockneten Tomaten, Aprikosen, Datteln,
Cashewkernen und Minz-Sojaghurt 19 €



Wahlweise dazu:

Riesengarnelen 5 Stück 15 €

Lammfilets 2 Stück 15 €

Fisch

Gebratene Wolfsbarschfilets
mit Süßkartoffel-Ingwerpüree
und Stängelbrokkoli 28 €

Gebrautes Lachssteak in Zitronen-Buttersauce
mit Blattspinat und Kartoffelpüree 27 €

Fleisch

Geschmortes Rinderbäckchen in Portweinsauce
mit Röschen und Püree vom Blumenkohl 32 €

Iberico Filetmedaillons an Pfeffersauce
mit Speckbohnen und Kartoffel-Wedges 35 €

Dessert & Eis

Crème brûlée mit Kirschragout
und Schokoladeneis 9 €

Tiramisu mit Schokoladensauce 8 €

Walnuss-Brownie mit Apfelragout
und Schlagsahne 9 €

Schwedeneisbecher

Vanilleeis auf Apfelragout

mit Eierlikör, Schlagsahne und Schokoladensauce 8 €

Unsere Eissorten:

Vanille

Schokolade

Erdbeere

Zitronensorbet



Kirschorbet



*Gern hält der Service eine Karte mit Inhaltstoffen unserer
Produkte für Sie bereit.*



[gutmannsdörfer]

RESTAURANT

UNSERE TAPAS

Kalte Tapas

- Oliven Mix *Mammut und Leccino* 6 € 
- Mandeln und Macadamia mit Salz-Honig 5 €
- Salami mit Pfeffer 8 €
- Getrocknete Tomaten mit Frischkäse 8 €
- Sardinen in Öl 6 €
- Hausgebeizter Graved Lachs 8 €
- Boquerones, eingelegte Sardellenfilets 6 €
- Roastbeef „rosa“ 8 €
- Tortilla Chips mit Guacamole 6 €

Warme Tapas

- Pikante Chorizos in Rotwein 7 €
- Glasierte Entenleber in Balsamicosauce 6 €
- Datteln und Aprikosen im Speckmantel 7 €
- Champignons in Knoblauch und Petersilie 6 €
- Falafel mit Minz-Sojaghurt 6 € 
- Blumenkohl in Brösel-Mandelbutter 5 €
- Wedges mit Sour Cream 5 €
- Knuspergarnelen 8 €
- Ziegenkäsekroketten mit Feigensenf 7 €

Zur Tapasvariation reichen wir:

Aioli, Senf-Honig-Dill & Basilikumpesto

Gern hält der Service eine Karte mit Inhaltstoffen unserer Produkte für Sie bereit