



GUGELHOF
Spezialitäten aus dem Donautal

Abendkarte

Aperitif Crémant d'Alsace, Blanc de Blancs, Albert Hertz Eguisheim 10 cl 4,90 €

Vorspeisen:

Pastinaken-Cremesuppe mit karamellisiertem Apfel 4,90 €

Fischsuppe mit Knoblauchbaguette 5,90 €

Geschmorter Chicoree mit Wacholderschinken und Käse gratiniert 6,60 €

Ziegenkäse im Schwarzwälder-Schinkenmantel mit Apfelchutney 7,50 €

Crème Brûlée von der Entenleber mit Zwiebelmarmelade 8,60 €

Gebratene Jakobsmuscheln mit Fenchel-Wakame-Algen-Salat 9,90 €

Hauptgänge:

Tarte "Spezial" mit geräuchertem Forellenfilet,
Meeresfrüchten, Blattspinat, Zwiebeln, Kirschtomaten und Café de Paris Butter 11,50 €

Gebackener Wirsing-Knödel mit Perlgraupen-Gemüsefüllung auf Brombeersauce
dazu gebratene Pilze, Kartoffelpüree mit Cantal-Käse 13,40 €

Gugelhof Wintermenü 2012

Elsässer Zwiebelsuppe mit Käsecrouton 4,90 €

Kalbfleischmaultaschen mit Zwiebelschmelze auf warmem Blattspinatsalat 12,90 €

Menü 13,90 €

Spanferkelbaxe auf Weizenbier-Kümmeljus mit Sauerkraut und Serviettenknödel 13,90 €

Bœuf Bourguignon mit Speck, Champignons und Lyoner Kartoffeln 14,80 €

Fasanenbrust im Speckmantel gebraten mit Schwarzwurzelragout und Schupfnudeln 15,90 €

Gebratenes Filet vom Skrei- und Großgarnele,
Erbsen-Minz-Püree und Rote Bete 19,50 €

Rumpsteak vom Black Angus mit Burgunder-Schalotten und Kartoffelgratin 20,50 €

Dessert:

Schokoladen- und Mangomousse im Glas 4,90 €

Crème Brûlée 6,60 €

Warmes Schokoladensoufflé mit Schokoladen-Chili-Eiscreme 6,80 €

Dessert Wein: 2005 Sauternes Les Tourelles de Lamothe 5 cl 3,50 €

2007 Domaine Boudau Rivesaltes Grenat sur Grain rot 5 cl 2,90 €

Bitte beachten Sie unsere Menüs auf der Rückseite

Menü 1

Pastinaken-Cremesuppe mit karamellisiertem Apfel

*Gebackener Wirsing- Knödel mit Perlgrauen-Gemüsefüllung auf Brombeersauce
dazu gebratene Pilze, Kartoffelpüree mit Cantal-Käse*

Schokoladen- und Mangomousse im Glas

3-Gang Menü 22,50 €

Menü 2

Gebratene Jakobsmuscheln mit Fenchel-Wakame-Algen-Salat

Gebratenes Filet vom Skrei und Großgarnele, Erbsen -Minz-Püree und Rote Bete

oder

Bœuf Bourguignon mit Speck, Champignons und Lyoner Kartoffeln

Warmes Schokoladensoufflé mit Schokoladen-Chili-Eiscreme

3-Gang Menü 29,90 €

Menü 3

Sechs Weinbergschnecken gratiniert mit "Café de Paris Butter"

Truite au Riesling

Frische Forelle mit Riesling und Kräutern im eigenen Saft gegart

Gugelbupf Glacé

3-Gang Menü 24,50 €

Menü 4

Pastinaken-Cremesuppe mit karamellisiertem Apfel

Tarte "Spezial" mit geräuchertem Forellenfilet,

Meeresfrüchten , Blattspinat, Zwiebeln, Kirschtomaten und Café de Paris Butter

Crème Brûlée

3-Gang Menü 19,90 €

Weißwein der Woche

2008 Riesling D' Alsace, Albert Hertz Eguisheim

10 cl 3,70 €

kräftiger Riesling fruchtig und komplex

75 cl 22,00 €

Rotwein der Woche

2006 Chateau du Flaugergues Coteaux du Languedoc Cuvée

10 cl 4,30 €

Cuvée aus Syrah und Grenache, würzig und kräftig (13,5 % Vol.)

75 cl 26,00 €