



- KÜHLUNGSBORNER GOURMETTAGE -
15.10.2021 - 05.12.2021

unser 4-Gang-Genießer-Menü

Schinken von der Entenbrust

an Wildkräutersalat mit Orangenmarinade
und karamellisierten Walnüssen

xxx

Steinpilzconsommé

mit Wildfleisch gefüllter Ravioli
und Petersilienöl

xxx

Rosa gebratener Hirschrücken

auf Rosenkohl-Apfelsalat mit Pastinakencreme
und fruchtiger Valrhona-Schokoladenjus

xxx

**Tannennadeleis
trifft auf Maronenmousse**

mit Rotwein-Zwetschge

59€ p.P.

meergut
RESTAURANT



ES IST KÜRBISZEIT!

Kürbiscremesuppe

geröstete Kürbiskerne / Kürbiskernöl

h, g

9 €

Gebackener Ziegenkäse

marinierter Kürbis / geröstete Kürbiskerne / Rucola

j, h, l

17,50 €

Kürbis-Gnocchi

in Salbeibutter geschwenkt

getrocknete Tomaten / Kürbiskernöl / Parmesan

c, g, h, l, 3

18,50 €

Tagliatelle in Kürbisrahm

Cherrytomaten / gebratene Kürbisecken

c, g, h

18,00 €

wahlweise mit

Argentinisches Rumpsteak ca. 200g **+13 €**

Gebratenes Lachsfilet^d ca. 200g **+11 €**

Gebratene Riesengarnelen^b (3 Stück) **+9 €**

Kürbis-Schoko-Brownie trifft auf Kürbisparfait

c, f, g, h, 8

12,00 €

mecrgut

RESTAURANT



VORSPEISEN & SUPPEN

Wild Carpaccio

Hirschrücken aus eigener Jagd
Heidelbeer-Chutney / Rucola / Parmesan
a, g, l, 2, 8

14 €

Gegrillter Oktopus

Rucola-Pesto / mediterranes Gemüse / Cous Cous
n, d, g, h, a, 2, 8

15 €

Thailändische Curry-Kokossuppe

Gebratene Riesengarnele

b, h

9 €

Weißer Tomatencremesuppe

Marinierter Hähnchenspieß / Süßkartoffelchip
a, g, 2, 8

8 €

Bouillabaisse

Lachs / Dorsch / Zander / Shrimps
Tomate/ Rouille

c, d, j

9 €

mecrgut

RESTAURANT



HAUPTSPEISEN
FISCH & FLEISCH

Gegrillter Seeteufel

Granatapfelkerne / Safranrisotto
g, 2, 8, a, d

32 €

Gebratenes Zanderfilet

AUF DER HAUT GEBRATEN
glasierte Rote Bete / Kartoffel-Kürbis-Stampf
a, g, 2, 8, d

26 €

Fischteller „meergut“ für 2

Dorsch, Zander, Seeteufel, Riesengarnele
Reis / Rieslingsauce / Grillgemüse / Kartoffeln
a, g, 2, 8, d, b

62 €

Argentinisches Rinderfilet

ROSA GEBRATEN
ca. 200 g / Pfefferjus / Pfannengemüse
Rosmarin-Kartoffeln
1, a, c, d, 1

32 €

Wildragout

FLEISCH AUS EIGENER JAGD
Hausgemachte Spätzle / Rosenkohl
Preiselbeeren / Maronen
a, c, 1, 1, 3

26 €

Barbarie Entenbrust

ROSA GEBRATEN
ca. 200g / Balsamico-Jus / Kräutersaitlinge
Kartoffel-Gnocchi
a, 1, 1, 2, 3, c

29 €

meergut

RESTAURANT



HAUPTSPEISEN
FISCH & FLEISCH

Wildburger

FLEISCH AUS EIGENER JAGD
Rosa gebratenes Wildhack ca. 180g
BurgerBun / Preiselbeermayo / Zwiebelrelish
Champignons / Cheddar / Rucola
Tomate / Süßkartoffelpommes
a, g, e, c, 1, 2, 1, 8

25 €

Rosa gebratener Hirschrücken

FLEISCH AUS EIGENER JAGD
ca. 200g / Rosmarin-Jus / Apfelrotkohl
Serviettenknödel
a, c, g, 1, 2, 8, 1

28 €

extras

Rosmarinkartoffeln

+5 €

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

+6 €

Beilagensalat

+5 €



LEICHTE HAUPTSPESIEN

meergut Salat

Balsamicodressing oder Cesardressing

Frischer Blattsalat / Gurke / Tomate

Paprika / Radieschen / Karottenstroh / Melone

h, j, 1, 1, 2, 3, 11

14 €

extras

Gebratenes argentinisches

Rumpsteak 200g

+13 €

Gebratenes Lachssteak^d

200g

+11 €

Gebratene Hähnchenbrust

160g

+8 €

Gebratene Riesengarnelen^b

(3 Stück)

+9 €

meergut

RESTAURANT



DESSERT

Nordische Käseauswahl

Feigensenf / Walnusskerne / Weintrauben

g, h, j, 2, 8

17 €

Zimt Crème Brûlée

Rosmarin-Honig-Eis

c, g, 8

12 €

Mousse au Chocolat

marinierte Waldbeeren / Mangosorbet

c, g, 2, 8

11 €

mecergut
RESTAURANT