

IN DER GUTSSCHENKE Fine Dining TRIFFT  
DIE BESONDERE ATMOSPHÄRE EINES HISTORISCHEN GEBÄUDES  
AUF LEICHTE, AROMENREICHE INTERPRETATIONEN  
DER KLASSISCH FRANZÖSISCHEN KÜCHE.

DABEI FINDEN AUCH WELTOFFENE, MEDITERRANE ANKLÄNGE IHREN  
PLATZ IN DEN KREATIONEN VON KÜCHENCHEF  
BEN BENASR.

DIE GUTSSCHENKE WURDE AUCH FÜR DAS JAHR 2018 VOM GUIDE  
MICHELIN WIEDER MIT EINEM STERN UND VOM GAULT-MILLAU  
ERNEUT MIT 16 PUNKTEN AUSGEZEICHNET.



## MENÜ

### BURRATA & TOMATE

KROSSER STRUDEL VON OCHSENHERZTOMATEN UND BURRATA  
AVOCADO / HOLUNDERBLÜTEN VINAIGRETTE

**VORSPEISE 28**

### JAKOBSMUSCHELN & WIESENKRÄUTER

GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN / EINGELEGTER SPARGEL  
GRAPEFRUIT / WIESENKRÄUTER GAZPACHO

**ZWISCHENGERICHT 34**

### EISMEERSAIBLING & BIOEI

IN OLIVEN ÖL KONFIERTE EISMEERSAIBLING  
GERÄUCHERTER BIOEI RAVIOLO / LIMETTEN GALGANT SCHAUM

**ZWISCHENGERICHT 36**

### BEN BENASR´S PAELLA

GEFLÄMMTER CARABINIEROS / PULPO CARPACCIO  
SOT L´Y LAISSE / CHORIZO FUMET

**ZWISCHENGERICHT 36**

### MAISWACHTEL & KIRSCHEN

BRUST UND KEULE VON DER MAISWACHTEL  
GÄNSELEBER KIRSCHEN / SAUTIERTE PFIFFERLINGE  
ESTRAGON JUS

**ZWISCHENGERICHT 32**

### US BEEF & YUZU

ENTRECÔTE UND BÄCKCHEN VOM US BEEF  
AUF MEERSALZ GEGARTE ZWIEBEL / YUZU SHITAKE FOND

**HAUPTGERICHT 48**

### VALRHONA SCHOKOLADE & ERDBEEREN

ARAGUANI SCHOKOLADEN PARFAIT / ERDBEEREN IN TEXTUREN  
ZITRONENVERBENE SORBET / MUSCOVADO ESSIG

**DESSERT 21**

VIERGANG-MENÜ	90
FÜNFGANG-MENÜ	105
SECHSGANG-MENÜ	125
SIEBENGANG-MENÜ	145

BEI ALLERGIEN UND NAHRUNGSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN SIND WIR IHNEN  
BEI DER SPEISENZUSAMMENSTELLUNG GERNE BEHILFLICH.

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO INKLUSIVE DER GESETZLICHEN  
MEHRWERTSTEUER.