

GOTTIS BISTRO

Vorspeisen

Büffelmozzarellacrème	€ 9,50
mit alten Tomatensorte, Aceto balsamico, Olivenöl und gebackenem Rucola	
Gebratene Riesengarnelen	€ 12,00
auf pikantem Mangochutney, Avocado und Salatherzen	
Carpaccio vom gebeizten Kalb	€ 10,50
mit roh mariniertem Wurzelgemüse, Meerrettich und Kräutercreme	

Suppe

Gurkenkaltschale	€ 7,00
mit Joghurt, Dill und geräuchertem Matjes	
Blumenkohl-Kokossuppe	€ 7,00
mit schwarzen Linsen und Blumenkohl-Curry-Tempura	

Pasta, Risotto & Co

Ricotta Ravioli	€ 16,00
auf Spargelragout mit Rucola und Parmesan	
Linguini Meeresfrüchte	€ 15,50
mit Tomate, Pinienkernen, Basilikum und Parmesan	
„Risotto Verde“	€ 14,00
Grünes Kräuterrisotto mit Waldpilzen und Ziegenfrischkäse	

Fisch

Doradenfilet	€ 18,50
auf Graupen-Zitronenrisotto mit grünem Spargel und Tomatensalsa	
Lauwarmer Matjes	€ 14,50
auf Bohnen-Pfifferlinggemüse, gebackene Speck-Kartoffeln und Apfel-Zwiebelcreme	

Fleisch

Lammkeule „Sous vide gegart“	€ 18,50
mit Olivenjus, mediterranem Bauerngemüse und Kartoffel-Schafskäsegratin	
Kalbsinvoltini	€ 18,00
mit Kartoffel-Karottenstampf, Brokkoli und Waldpilzrahmsauce	
Kotelette vom Duroc Schwein	€ 22,00
mit Dijonsenfjus, Bohnen, Pfifferlingen und kleinen gebratenen Kartoffeln	