



GUT KUMP
GASTRONOMIE UND HOTEL

Vorspeisen *starters*

Geräucherte Entenbrust | Rosenkohl-Apfelsalat | Feigensenfdressing
Smoked duck breast | brussels sprouts - apple salad | fig mustard dressing

18,00 €

Selleriecreme
Cream of celery

10,00 €



GUT KUMP
GASTRONOMIE UND HOTEL

Hauptgänge *main courses*

Cordon bleu vom Kalb | Kräuter-Dijonaise | Bohnen | Knoblauch
| Kartoffelpüree

Cordon bleu of veal | herbs- dijonnaise | beans | garlic | mashed potatoes

32,00 €

Zanderfilet | Proseccoschaum | Erbsen | Möhrenrisotto | Erdnüsse
| Petersilie

Pike-perch fillet | prosecco foam | peas | carrot risotto | peanuts | parsley

28,00 €

Vegetarisches Pilzgulasch | hausgemachte Spätzle | Schmand
Vegetarian mushroom goulash | homemade spaetzle | sour cream

16,00 €



GUT KUMP
GASTRONOMIE UND HOTEL

Salat

salad bowl

Kump Salat mit Parmesan

Kump salad with parmesan

18,00 €

Kump Salat mit Maishähnchenbrust

Kump salad with corn chicken breast

21,00 €

Dessert

Dessert

Griesflammerie | Portweinzwetschgen

semolina flammerie | port wine plums

10,00 €