



GUT KUMP  
GASTRONOMIE UND HOTEL

## Vorspeisen *starters*

Carpacchio vom Jungbullen | Sauce Cipriani | Parmesan | Rucicola |  
Pinienkerne

*carpacchio of young bull | sauce cipriani | parmesan | aragula | pine nuts*

18,00 €

Bärlauchcreme | Radieschen | gerösteter Speck

*wild garlic cream | radishes | roasted bacon*

10,00 €



GUT KUMP  
GASTRONOMIE UND HOTEL

## Hauptgänge *main courses*

Kalbstafelspitz | Kerbelschaum | glasierte Karotten | Safranrisotto  
*veal boiled beef | chervil foam | glazed carrots | saffron risotto*

32,00 €

Zanderfilet | Weißweinschaum | Kohlrabi | Bohnen | Speck-Braterdäpfel  
*pike perch filet | white wine foam | kohlrabi | beans | bacon fried potatoes*

28,00 €

Vegetarisch  
*vegetarian*

Westfälische Ravioli (Kartoffel, Petersilie, Ricotta) |  
Parmesanschaum | getrüffelten Selleriepüree | Erbsen  
*westphalian ravioli | parmesan foam | truffled celery puree | peas*

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*

Hausgemachter Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern | helles

Schokoladen-Espresso-Eis

*homemade chocolate cake | white chocolate espresso ice cream*

10,00 €