



GUT KUMP  
GASTRONOMIE UND HOTEL

## Vorspeisen *starters*

Creme Brûlée vom Parmesan | Tomaten | Basilikum | Ruccola  
*Parmesan creme brûlée | tomato | basil | arugula*

18,00 €

Safran-Kresseschaumsüppchen | Garnele  
*Saffron and garden cress foam soup | shrimp*

10,00 €



GUT KUMP  
GASTRONOMIE UND HOTEL

## Hauptgänge *main courses*

Entenbrust | Oran gehollandaise | Rotkohlpüree | Kartoffel Mille-feuille  
*Duck breast | orange hollandaise, red cabbage puree | potato mille-feuille*

32,00 €

Lachsfilet | Sesamkruste | Karotten | Pastinaken | Terriakysauce |  
Belugalinsen  
*Salmon fillet, sesame crust, carrots, parsnip, teriyaki sauce | beluga lentils*

28,00 €

Kürbisgnocchi | Kräuterseitlinge | Spinat | Haselnusspesto  
*Pumpkin gnocchi | king oyster mushrooms | spinach | hazelnut pesto*

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*

Cremeux (französischer Schokoladenpudding) | Kirschsorbet

*Cremeux (french chocolate pudding) | cherry sorbet*

10,00 €