GUT KUMP
GASTRONOMIE UND HOTEL

Vorspeisen
starters

Ziegenkäse Creme Brulee
Creme Brulee of goat cheese

18,00 €

Rehconsomme mit Wurzelgemüse und Maultauschen
Consomme of roedeer with root vegetables and Swabian pockets

10,00 €

GUT KUMP
GASTRONOMIE UND HOTEL

Hauptgänge

main courses

Geschmorte Entenkeule in eigenem Jus mit Kirsch-Rotkohl und Kartoffelknödeln

braised duck leg in its own jus with cherried red cabbage and potato dumplings

30,00 €

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln und gebratenen Kräuterseitlingen

Veal rump cap with horseradish sauce , boiled potatoes and king oyster mushrooms

25,00 €

Wagyu „Bistro-Filet“ Teres Major vom Rind mit geschmortem Wurzelgemüse und Kartoffelgratin

Wagyu „bistro filet“ Teres Major of beef with braised root vegetables and potato gratin

38,00 €

Kumper Wagyu Beef Burger
Wagyu Rindfleischpatty mit hausgemachtem Kartoffelbrioche, Feldsalat, Honig-Senfsauce, Cheddar, Bacon-Jam und geschmorte Tomate mit Pommes Frites, Mayonaise und Ketchup

Wagyu beef patty with homemade potato brioche, lamb‘s lettuce, honey mustard sauce, cheddar, bacon jam and braised tomato served with french fries, mayonnaise and ketchup

23,00 €

GUT KUMP
GASTRONOMIE UND HOTEL

vegetarisch
vegetarian

Hausgemachte Gnocchi mit Waldpilzen, Tomatensugo und Parmesan
Homemade gnocchi with mushrooms, tomato sauce und parmesan cheese

18,00 €

Fisch
fish

Kabeljau in Zitronen-Kapern-Butter mit Kirschtomatensugo, Bimi und gebratenen Drillingen
Cod in lemon caper butter, cherry tomato sugo, Broccolini, and fried baby potatoes

28,00 €

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 €

Beilagensalat
side salad

8,00€

Dessert

Dessert

Quark mit Kirschen und Pumpernickel
Curd mit cherries and black bread

10,00 €