



RESTAURANT GUT KADEN  
JOHANN ALT

## GUT KADENS KULINARISCHER KALENDER 2018

Das Team des Gut Kaden Restaurants lädt Sie, Ihre Familie und Ihre Gäste auch in diesem Jahr wieder zu vielen wohlschmeckenden Momenten ein. Mit unserem Kalender möchten wir Ihnen einen kleinen Einblick in unsere gastronomischen Planungen ermöglichen.  
Wir freuen uns auf Sie!

Mit herzlichen Grüßen, Ihr

(Johann Alt)

### JUNGES GEMÜSE

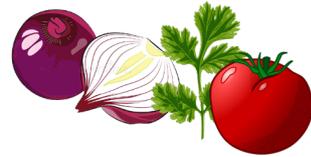


Frühlingsfrische Marktgemüse stehen im Mittelpunkt.

Freuen Sie sich auf unsere hausgemachten Bandnudeln mit Mangold, Kirschtomaten und Lachsstreifen, auf mit Ziegenkäse überschmolzene Putenbrust auf Frühlingslauch mit Noilly Prat oder auf unseren Gourmetsalat mit Babyspinat, gerösteten Pinienkernen und Putenstreifen.

**JUNGES GEMÜSE** AB DIENSTAG, 3. APRIL

### LEICHTER SOMMER



Diese Gerichte machen den Sommer noch sommerlicher. Die frische Küche, von unserem Team mit vielen feinen Geschmacksnoten zubereitet, wird auch Sie begeistern:  
Dickmilch-Himbeerkaltschale,  
Büffelmozzarella mit Tomate auf Bruschetta, hausgemachte Nudeln mit Ruccola Pesto und Pinienkernen, Carpaccio vom Semmelknödel mit sautierten Pfifferlingen...  
... oder Zitronenrisotto mit gebratenem Seeteufel.

**LEICHTER SOMMER** AB SONNABEND, 30. JUNI

### SPARGEL & ERDBEEREN



Unser Küchen - Team überrascht mit erlesenen Spargel-Variationen: Mit Spiegelei, Parmaschinken und Parmesan. In Erdbeervinaigrette mit gerösteten Mandelsplittern. Oder natürlich klassisch mit Katenschinken, Wiener Schnitzel oder Rumpsteak.

Als kleine Extras: Zitronensorbet mit rohen Spargelscheiben und Orangenfilets. Oder Erdbeeren in Kräuterweinschaum.

**SPARGEL & ERDBEEREN** AB SONNABEND, 28. APRIL

### SCHLEMMER-BARBECUE

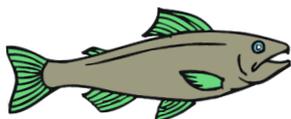


BBQ ist weit mehr als ein Element der Südstaatenküche, es ist eine eigenständige Kulinarik, Genuß und gleichzeitig ein Lebensgefühl.

Lassen Sie sich überraschen:  
Von Spareribs mit Cranberrymarinade, von Jambalaya mit Garnelen, Corn Chowder, und natürlich von unserer beliebten Burger-Auswahl.

**SCHLEMMER-BARBECUE** AB MITTWOCH, 1. AUGUST

### MATJES, MAISCHOLLE & MEER



Jedes Jahr, wenn der Frühling zum Sommer wird, beginnt die Saison der mildgesalzenen Heringsfilets aus Holland. Zum Beispiel als Matjesburger auf Schwarzbrot, als Matjessushi oder als Matjesschnitzel auf Lauch-Meerrettichgemüse.

Als Vorspeise empfehlen wir unsere Norddeutsche Bouillabaisse und als kleines Zwischengericht die Schollenfilets mit Krabben und Gurkensalat.

**MAISCHOLLE** AB SONNABEND, 5. MAI  
**JUNGER MATJES** AB SONNABEND, 2. JUNI

### SO SCHMECKT SKANDINAVIEN



Välkommen in der nordischen Küche. Mit viel Fisch, heimischen und saisonalen Gemüsen und ausgesuchtem Beerenobst. Genießen Sie Hakkebøf, gebeitzten Lachs mit Garnelen und Spinat im Blätterteig oder unsere delikate Auswahl an Smørrebrød (serviert mit einem zünftigen Aquavit) und als Abschluß die Schwedenfrüchte mit Vanilleeis.

**SO SCHMECKT SKANDINAVIEN**  
AB SONNABEND, 1. SEPTEMBER