



RESTAURANT GUT KADEN
JOHANN ALT

GUT KADENS KULINARISCHER KALENDER

LIEBE MITGLIEDER & FREUNDE

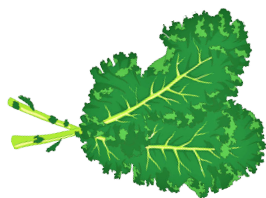
Das Team des Gut Kaden Restaurants lädt Sie, Ihre Familie und Ihre Gäste zu einigen besonderen Geschmacksmomenten ein.
Bitte werfen Sie einen Blick in diesen Kalender der liebevoll zubereiteten Köstlichkeiten.

Wir freuen uns schon heute darauf, Sie verwöhnen zu dürfen.

Mit herzlichen Grüßen, Ihr


(Johann Alt)

KÖNIG KOHL



Eigentlich huldigen wir zwei Königen: dem Grün- und dem Wirsingkohl. Dem einen nach Großmutter's Empfehlung mit Kasseler, Kochwurst und Backe (und auf Wunsch auch mit karamellisierten Kartoffeln), dem anderen als würzig gefüllte Roulade in leichtem Kümmeljus. Alternativ als kleine Zwischenmahlzeit empfehlen wir unsere herzhaft Grünkohlbrülée.

AB FREITAG, 13. OKTOBER

ENTE GUT - ALLES GUT



Nur rund 20 km vom Gut Kaden entfernt, auf dem Hof Bimöhlen, wachsen unsere Flugenten auf. Tagsüber unter freiem Himmel, gefüttert mit Naturweizen und allem, was die grüne Wiese bietet. Hier reift Qualität, die man schmecken kann.

Ob mit Rosmarin-Fliederbeer-Pfeffersauce, gefüllt mit Maronenpüree oder auch klassisch mit Rotkohl. Lassen Sie sich verwöhnen!

ENTE GUT - ALLES GUT
Ab Mittwoch, 1. November

MARTINS GANS



Zu Ehren des heiligen Martin von Tour findet dieses jährliche Festessen statt. Dieser wollte sich, aus Gründen der Bescheidenheit, seiner Ernennung zum Bischof entziehen, indem er sich in einem Gänsestall versteckte. Das Geschnatter der Tiere allerdings verriet ihn und er wurde folglich in sein hohes Amt eingeführt. Die Apfel-Orangen-Füllung, der begleitende Rotkohl sowie die Knödel sind allerdings eine Erfindung der Neuzeit.

€ 29,- pro Person, inklusive Dessert

SONNTAG, 12. NOVEMBER 18.00 Uhr

ADVENTSBUFFET



Lassen Sie die adventliche Hektik hinter sich und genießen Sie internationale Köstlichkeiten in zeitgemäßer Interpretation, sowie die traditionellen Spezialitäten wie z.B. Grießflammerie mit Lebkuchensauce.

Begleitet von weihnachtlicher Dekoration und klassischer Hintergrundmusik.

€ 29,- pro Person, inklusive weißem Punsch

1. ADVENT, 3. DEZEMBER - 2. ADVENT, 10. DEZEMBER
3. ADVENT, 17. DEZEMBER Jeweils ab 12 Uhr

BÄRLAUCHS FRÜHLINGSKÜCHE



Pünktlich im März jedes Jahres kommt der auch wilde Knoblauch genannte Bärlauch auf den Markt. Und auf unseren Küchenplan. Das Lauchgewächs ist sowohl ein wichtiges Heil- als auch ein vielseitiges Würzkräuter. Als Salat, Suppe, Pesto - oder mit hausgemachten Nudeln.

Lassen Sie sich überraschen.

BÄRLAUCHS FRÜHLINGSKÜCHE
Ab Donnerstag, 1. März 2018

OSTER-BUFFET



Genießen Sie die Feiertage mit unserem traditionellen Oster-Bufferet. Kulinarisch bunt, herzhaft delikates, süß, warm oder kalt.

Als Abschluss probieren Sie bitte unbedingt unsere Topfenpalatschinken mit Eierlikör!

€ 30 pro Person, inklusive Kaffee

RUND UMS EI

1. und 2. April 2018, ab 12 Uhr