



HUGOS
GOLFPARK DESSAU

—

HERZ & SEELE

14 | 02 | 2026

Amuse Bouche

Der besondere Gruss aus der Küche

Aperitif

Fôret Noire oder Black Tea Sour

Ziegenkäse Crème brûlée

Tomaten-Dattel-Basilikum

Chutney | Olivenöl Eis

oder

Rote Bete Essenz

Makrelentatar | gerösteter Fenchel

Basilikum | gebackenes Wachtelei

Kapern

oder

Ochsenschwanzsuppe

Célestine mit Oxtail | gelbe Bete

Weingut St. Antony 0,1l

Wunderschön Rosé

Trocken, Rheinhessen

oder

Weingut J. Trautwein 0,1l

Free your Freitag 0,0 %

Trocken, Rheinhessen

Flanksteak von der Külbs Farm Namibia

saisonales Marktgemüse

hausgemachte Pommes mit Zwiebeln & Korianderdip

oder

Tafelspitz vom Lamm

lila Blumenkohlpüree

Schwarzwurzel | Kale | Lammjus

oder

Thunfischsteak

Salbei-Süßkartoffelpüree | Spitzkohl mit

kandiertem Ingwer | Orangen-Beurre-Blanc

Weingut Antoine Jaboulet 0,1l

Parallele 45

Trocken, Côtes du Rhône

oder

Berliner Labor 0,1l

Kolonne/ 0

Cuvée Rouge No.2 Tempranillo

Trocken, Spanien

Karamellparfait

Birne | Gorgonzola | Rosmarin

oder

Vhalrona Schokoladen Polentakuchen

griechischer Joghurt

Birnen-Zitrus Eis

Ron Matusalem

Insolito Rum Limited Edition

Wine Cask

oder

Espresso | Café Crema | Cappuccino

59,00 €

25,00 €