BELLINI

RESTAURANT

Liebe Gäste,

herzlich willkommmen in unserem Fine Dining Restaurant Bellini.

Besondere und exquisite Genussmomente
treffen auf einen herzlich natürlichen Service zum Wohlfühlen.

So könnte man versuchen, die Philosophie unseres gemütlichen
Fine Dining Restaurants Bellini mit Worten zu beschreiben.

Wir empfehlen: Schmecken und erleben Sie es einfach ganz persönlich.

Ihre Gastgeber:innen im Bellini

Vorspeisen

Unsere Empfehlung
Tatar Surf and Turf
Kopfsalat | gebeiztes Eigelb | Tosazu-Crème Fraîche
25,50

Gebeizte Bachforelle
von der Fischzucht Birnbaum
Französischer grüner Spargel | Eiszapfen | Zitronenmelisse
24,50

Tajine Karotte
Süßkartoffel | Kurkumaflan | Salzzitrone
19,50

Suppe

Kalbsconsommé
Bohne | Chicorée | Estragonessig
14,50

Zwischengerichte

Unsere Empfehlung
Kaisergranat
Strandaster | Sepia | Ochsenmark
29,50

Frittierte Kartoffel
Aal | Maitake | Dashi-Beurre Blanc
25,50

Fisch

Seeteufel im Brotmantel
Herzmuschel | Mangold | weiße Erdbeere
40,50

Geflämmte Felsenrotbarbe
Artischocke | Aubergine | Nduja
39,50

Fleisch

Lamm
Spargel vom Hof Steinkröger | Amela Tomate |
Piemonteser Haselnuss
44,50

Schwarzfederhuhn Label Rouge
Morchel | Erbse | Verjus
42,50

Dessert

Himbeere
Bete | Ingwer | Amaranth
14,50

Junger Rhabarber
Kirschblüte | Tahiti Vanille | Milchreis
13,50

Unsere Empfehlung
Rohmilchkäse
von Affineur Waltmann
Orangensenf | Feldsalat | Brot
18,50

Bitte sprechen Sie uns an, sollten Sie
ein vegetarisches Gericht bevorzugen.

Alle Preise sind Inklusivpreise in EUR.

Bleiben Sie immer auf dem neusten Stand.

Instagram
@parkhotelguetersloh

Parkhotel News
parkhotel-gt.de/
newsletter-anmeldung

Fine Dining Restaurant Bellini im Parkhotel Gütersloh | Mittwoch bis Samstag ab 18.30 Uhr
Kirchstraße 27 | 33330 Gütersloh | Tel. +49 5241 877 – 0
www.parkhotel-gt.de