

WEIN- & TAFELHAUS

APERITIF

RIESLING SEKT <small>ENTHÄLT SULFITE</small>	0,1 L	8,00 €
HAUSCOCKTAIL <small>ENTHÄLT SULFITE</small>	0,1 L	9,00 €
SPÄTBURGUNDER ROSÉ SEKT BRUT, „WEIN- & TAFELHAUS“	0,1 L	9,00 €
CHAMPAGNER <small>ENTHÄLT SULFITE</small>	0,1 L	15,00 €
MONIN „BITTER“ MIT SODA <small>ENTHÄLT FARBSTOFFE UND NUSS</small>	0,1 L	6,00 €
FRISCHER GEPRESSTER ORANGensaFT	0,2 L	5,50 €

VORSPEISE

KAISERGRANAT-CARPACCIO UND GEBRATENER KAISERGRANAT MIT FENCHEL, BLUTORANGE UND SAUCE ROUILLE	38 €
GETRÜFFELTE OCHSENSCHWANZSUPPE MIT RAVIOLI	17 €

HAUPTGANG

KALBSKOTELETT MIT ROTWEIN-SCHALOTTEN, BLUMENKOHL, BROKKOLI, CASHEWKERNE UND RISOTTO <small>-FÜR 2 PERSONEN-</small>	72 €
CHALLANS ENTENBRUST MIT PORTWEINJUS, PETERSILIENWURZEL UND GELBWURZ-PAUNZEN	42 €
SEEZUNGE MIT CROUTONS, LIMONEN, SPECK UND BIO-GARNELE, LAUCH-SAUTÉ UND RISOTTO	45 €

DESSERT

KÄSEausWAHL	16 €
AusWAHL von SORBETS MIT VANILLE-ANANASragOUT	13 €
PASSIONSFRUCHTSCHNITTE MIT HIMBEER MILLE-FEUILLE UND CHAMPAGNER-HIMBEERSORBET	16 €

WEIN- & TAFELHAUS

MENÜ

TATAR VOM KALBSFILET
MIT STEIN-CHAMPIGNONS UND RUCOLA-MAYONNAISE

• • •

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN MIT GESCHMORTEM CHICORÉE,
ORANGEN-INGWERBUTTER UND VERJUS

• • •

WINTER KABELJAU MIT KRUSTENTIER-HOLLANDAISE,
SCHWARZWURZELN UND JUNGEM BLATTSPINAT

• • •

LAMMRÜCKEN MIT THYMIAN,
ARTISCHOCKEN UND KARTOFFEL-OLIVENPÜREE

• • •

PASSIONSFRUCHTSCHNITTE MIT HIMBEER-MILLE-FEUILLE
UND CHAMPAGNER-HIMBEERSORBET

ODER

KÄSEAUFWAHL MIT FRÜCHTEBROT

MENÜ 4 - GÄNGE
(TATAR, FISCH, HAUPTGANG, DESSERT ODER KÄSE)
95 €

MENÜ 5 - GÄNGE
(DESSERT ODER KÄSE)
120 €

MENÜ 6 - GÄNGE
130 €

EINE SPEISEKARTE MIT INHALTSSTOFFE UND ALLERGENE HALTEN WIR GERNE FÜR SIE BEREIT