

# WEIN- & TAFELHAUS

## Aperitif

Riesling Sekt	0,1l	8,00 €
Hauscocktail	0,1l	9,00 €
Spätburgunder Rosé Sekt Brut, „Wein- & Tafelhaus“	0,1l	9,00 €
Champagner	0,1l	15,00 €
Monin „Bitter“ mit Soda	0,1l	6,00 €

## Menü 4 - Gänge

( Vorspeise, Kaisergranat, Hauptgang, Dessert oder Käse )  
95 €

( Vorspeise, Fisch, Hauptgang, Dessert oder Käse )  
100 €

## Menü 5 - Gänge

( Dessert oder Käse )  
115 €

## Menü 6 – Gänge 125 €

## Weinbegleitung zum Menü

4 Weine je 0,1l	36 €
5 Weine je 0,1l	45 €
6 Weine je 0,1l	52 €
7 Weine je 0,1l	59 €

# WEIN- & TAFELHAUS

## Menü

Gebeizter Saibling mit Spargel,  
Holunderblüten-Vinaigrette und Kürbiskernöl  
30 €

• • •

Kaisergranat und Meeresfrüchteravioli  
mit Kaiserschoten, Mango, Chili, Curry und Kokosmilch  
32 €

• • •

Rotbarbe mit gerösteten Mandeln, Limonenöl,  
jungem Blattspinat , Artischockencreme und Couscous  
43 €

• • •

Rehrücken mit Karotte und Wasabi  
43 €

**oder**

Gebratene Perlhuhnbrust mit Morcheljus,  
Ragout von Frühlingsgemüse und Risotto  
39 €

• • •

Dessert von der Erdbeere und Rhabarber  
16 €

**oder**

Käseauswahl mit Früchtebrot  
16 €

Eine Speisekarte mit Inhaltsstoffe und Allergene halten wir gerne für Sie bereit