

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 €

MENÜ 4 - GÄNGE

(VORSPEISE, FISCH, HAUPTGANG, DESSERT ODER KÄSE)

98 €

MENÜ 5 - GÄNGE

(VORSPEISE, ZWISCHENGANG, FISCH, HAUPTGANG, DESSERT ODER KÄSE)

120 €

MENÜ 6 - GÄNGE

130 €

(DESSERT ODER KÄSE)

MENÜ 7 - GÄNGE

140 €

(LAMM ODER ENTE)

WEIN- & TAFELHAUS

MENÜ

LANGUSTINE MIT GRÜNEM SPARGEL,
HOLUNDERBLÜTEN-LIMONENVINAIGRETTE UND GRANATAPFEL

38 €

• • •

STUBENKÜKEN MIT FRÜHLINGSGEMÜSE
BÄRLAUCH UND FREGOLA

25 €

• • •

GETRÜFFELTE OCHSENSCHWANZSUPPE MIT RAVIOLI

17 €

• • •

GEBRATENER KABELJAU MIT WASABI-KRUSTENTIER-HOLLANDAISE
KAROTTE UND VANILLE

38 €

• • •

LAMMRÜCKEN MIT ROTWEIN-PERLZWIEBELN, THYMIANJUS, BOHNEN,
ARTISCHOCKEN UND KARTOFFEL-OLIVENPÜREE MIT RAGOUT VOM GESCHMORTEN LAMMBAUCH

43 €

ODER

CHALLANS ENTENBRUST MIT BROKKOLI UND BLUMENKOHL
CASHEWKERNE UND RISOTTO

42 €

• • •

KARAMELLISIERTES LIMONENPARFAIT MIT ERDBEEREN UND MINZE

16 €

ODER

KÄSEAUFWAHL MIT FRÜCHTEBROT

16 €