

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, STUBENKÜKEN ODER SCHWEIN, HAUPTGANG, DESSERT ODER KÄSE)

105 €

MENÜ 4 - GÄNGE

(VORSPEISE, FISCH, HAUPTGANG, DESSERT ODER KÄSE)

120 €

MENÜ 5 - GÄNGE

(VORSPEISE, STUBENKÜKEN ODER SCHWEIN, FISCH, HAUPTGANG, DESSERT ODER KÄSE)

135 €

MENÜ 6 - GÄNGE

145 €

(DESSERT ODER KÄSE)

MENÜ 7 - GÄNGE

155 €

(REH ODER LAMM)

WEIN- & TAFELHAUS

MENÜ

KAISERGRANAT UND BIO-GARNELE MIT AVOCADO, MANGO UND CHILI

39 €

• • •

STUBENKÜKEN MIT PFIFFERLINGE, RAVIOLI,
LAUCH UND BERGKÄSE

30 €

• • •

ROTBARBE MIT GESCHMORTEM FENCHEL, KAPERN
UND ANCHOVI-OLIVENCREME
ALS ZWISCHENGANG 39 € ALS HAUPTGANG 48 €

• • •

KROSSER SCHWEINEBAUCH MIT PFEFFERSCHAUM,
KÜMMEL, INGWER UND SPITZKOHL

28 €

• • •

REHRÜCKEN MIT KAROTTE UND WASABI

45 €

ODER

LAMMRÜCKEN „PROVENZALISCH“

45 €

• • •

DESSERT VON DER APRIKOSE

17 €

• • •

KÄSEAUSWAHL MIT FRÜCHTEBROT

18 €