

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, SUPPE, HAUPTGANG, DESSERT ODER KÄSE)

99 €

MENÜ 4 - GÄNGE

(VORSPEISE, FISCH, HAUPTGANG, DESSERT ODER KÄSE)

110 €

MENÜ 5 - GÄNGE

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

120 €

MENÜ 6 - GÄNGE

130 €

(DESSERT ODER KÄSE)

MENÜ 7 - GÄNGE

140 €

(REH ODER RIND)

WEIN- & TAFELHAUS

MENÜ

CARPACCIO VON DER JAKOBSMUSCHEL
MIT ZITRUSFRÜCHTE UND FENCHEL

38 €

• • •

BIO SCHWEINEBAUCH „ASIATISCH“

25 €

• • •

GETRÜFFELTE OCHSENSCHWANZSUPPE MIT RAVIOLI

17 €

• • •

GEBRATENER STEINBUTT MIT BASILIKUM,
ARTISCHOCKEN UND TOMATEN

47 €

• • •

HEIMISCHER REHRÜCKEN MIT GRUÉ DE CACAO, TASMANISCHEM BERGPFEFFERJUS
JUNGEM SPINAT, MANDELN UND JOHANNISBEEREN

43 €

ODER

KALBSRÜCKEN MIT PFIFFERLINGE, ZUCCHINI
UND POLENTA

43 €

• • •

DESSERT VON DER KIRSCHEN

16 €

ODER

KÄSEAUFWAHL MIT FRÜCHTEBROT

16 €