

# WEIN- & TAFELHAUS

## APERITIF

RIESLING SEKT ENTHÄLT SULFITE	O,I L	14 €
HAUSCOCKTAIL ENTHÄLT SULFITE	O,I L	14 €
ROSÉ SEKT BRUT, „WEIN- & TAFELHAUS“ ENTHÄLT SULFITE	O,I L	15 €
CHAMPAGNER ENTHÄLT SULFITE	O,I L	22 €
MONIN „BITTER“ MIT SODA ENTHÄLT FARBSTOFFE UND NUSS	O,I L	11 €

## MENÜ 4 - GÄNGE

(HAMACHI, KAISERGRANAT, REH, DESSERT ODER KÄSE)

155 €

## MENÜ 5 - GÄNGE

(HAMACHI, SCHWEINEBAUCH, KAISERGRANAT, REH, DESSERT ODER KÄSE)

170 €

## MENÜ 6 - GÄNGE

(HAMACHI, PAUNZEN, SCHWEINEBAUCH, KAISERGRANAT, REH, DESSERT ODER KÄSE)

187 €

## MENÜ 7 - GÄNGE

196 €

## WEINBEGLEITUNG

JEWELS O,I L

4ER 70 €

5ER 85 €

6ER 100 €

7ER 115 €

# WEIN- & TAFELHAUS

## MENÜ

APEROS

• • •

AMUSE BOUCHE

• • •

HAMACHI MIT PAPAYA,  
YUZU UND GEBACKENEM CROUSTILLANT MIT MISO

• • •

KARTOFFELPAUNZEN MIT LARDO,  
PARMESAN UND BRUNNENKRESSE

• • •

KROSSER SCHWEINEBAUCH MIT PFEFFERSCHAUM,  
KÜMMEL, INGWER UND SPITZKOHL

• • •

KAISERGRANAT MIT ZWEIERLEI SPARGEL,  
OLIVEN-HOLLANDAISE UND GERAUCHTE BEURRE BLANC

• • •

REHRÜCKEN MIT APRIKOSE, CHICORÉE ,GEWÜRZ-JOGHURT, CASHEWKERNE  
UND RAGOUT VON DER REHSCHULTER MIT KARTOFFELSCHAUM

• • •

DESSERT VON RHABARBER, ERDBEERE UND SCHMAND

• • •

KÄSEAUFWAHL MIT FRÜCHTEBROT

• • •

SÜSSE KLEINICKEITEN

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