

WEIN- & TAFELHAUS

APERITIF

RIESLING SEKT <small>ENTHÄLT SULFITE</small>	0,1 L	14 €
HAUSCOCKTAIL <small>ENTHÄLT SULFITE</small>	0,1 L	14 €
ROSÉ SEKT BRUT, „WEIN- & TAFELHAUS“ <small>ENTHÄLT SULFITE</small>	0,1 L	15 €
CHAMPAGNER <small>ENTHÄLT SULFITE</small>	0,1 L	22 €
MONIN „BITTER“ MIT SODA <small>ENTHÄLT FARBSTOFFE UND NUSS</small>	0,1 L	11 €

MENÜ 4 - GÄNGE

(HAMACHI, ROUGET BARBET, REH, DESSERT ODER KÄSE)

155 €

MENÜ 5 - GÄNGE

(HAMACHI, SCHWEINEBAUCH, ROUGET BARBET, REH, DESSERT ODER KÄSE)

170 €

MENÜ 6 - GÄNGE

(HAMACHI, PAUNZEN, SCHWEINEBAUCH, ROUGET BARBET, REH, DESSERT ODER KÄSE)

187 €

MENÜ 7 - GÄNGE

196 €

WEINBEGLEITUNG

JEWELS 0,1 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

• • •

ROUGET BARBET „MEDITERRAN“ MIT KRUSTENTIERSCHAUM

• • •

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

• • •

DESSERT VON DER ERDBEERE

• • •

KÄSEAUSWAHL MIT FRÜCHTEBROT

• • •

SÜSSE KLEINICKEITEN

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