

# 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

(JAKOBSMUSCHEL, FISCH, REH, DESSERT ODER KÄSE)

160 €

## MENÜ 5 - GÄNGE

(JAKOBSMUSCHEL, WACHTEL, FISCH, REH, DESSERT ODER KÄSE)

179 €

## MENÜ 6- GÄNGE

199 €

## ZUZÜGL. KÄSEAUSSWAHL

20 €

## WEINBEGLEITUNG

JEWELS 0,1 L

4ER 70 €

5ER 85 €

6ER 100 €

7ER 115 €

# WEIN- & TAFELHAUS

## MENÜ

### APEROS

• • •

### AMUSE BOUCHE

• • •

MARINIERTE JAKOBSMUSCHEL MIT KAVIAR,  
NASHI BIRNE, KOHLRABI UND KLEINEM KRUSTENTIER-CAPPUCCINO

• • •

GEFLÄMMTER KAISERGRANAT MIT PAPRIKA,  
PIMENT D'ESPELETTE UND NUDELBLATT

• • •

WACHTEL MIT TRÜFFELJUS  
ARTISCHOCKE UND HERBSTTROMPETE

• • •

GEBRATENER LOUP DE MER MIT SCHWARZWURZELN  
UND YUZU-HOLLANDAISE

• • •

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

• • •

DESSERT VON KOKOS UND ANANAS

• • •

SÜSSE KLEINICKEITEN

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