

# WEIN- & TAFELHAUS

## APERITIF

2022	RIESLING SEKT ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	15 €
2020	ROSÉ SEKT BRUT, „WEIN- & TAFELHAUS“ ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	15 €
2019	GRÜNER VELTLINER SEKT BRUT NATURE 48 MONATE ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	18 €
	CHAMPAGNER 245 LOUIS ROEDERER ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	22 €
	HAUSCOCKTAIL ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	15 €
	MONIN „BITTER“ MIT SODA ENTHÄLT FARBSTOFFE UND NUSS	0,1 L	11 €

## MENÜ 4 - GÄNGE

(JAKOBSMUSCHEL, FISCH, RIND, DESSERT ODER KÄSE)

160 €

## MENÜ 5 - GÄNGE

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

179 €

## MENÜ 6 - GÄNGE

199 €

## ZUZÜGL. KÄSEAUSSWAHL

20 €

## WEINBEGLEITUNG

JEWELNS 0,1 L

4ER 70 €

5ER 85 €

6ER 100 €

7ER 115 €

# WEIN- & TAFELHAUS

## MENÜ

### APEROS

• • •

### AMUSE BOUCHE

• • •

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

• • •

GEFLÄMMTER KAISERGRANAT MIT PAPRIKA,  
PIMENT D'ESPELETTE UND NUDELBLATT

• • •

CRÉPINETTE VON DER WACHTEL MIT TRÜFFELJUS,  
ARTISCHOCKE UND TROMPETENPFIFFERLINGE

• • •

SEEZUNGE MIT KAVIAR, BEURRE NOISETTE,  
GERAUCHTE KARTOFFELCREME, JUNGEM SPINAT UND CHAMPIGNONS

• • •

PICANHA VOM WAGYU RIND MIT SCHWARZER KAROTTE, MEERRETTICH UND  
KLEINES RAGOUT VON SHORT RIBS MIT POLENTA UND SPITZKOHL

• • •

DESSERT VON ZITRUSFRÜCHTEN, VERVEINE UND SCHOKOLADE

• • •

KÄSEAUFWAHL MIT FRÜCHTEBROT

• • •

SÜSSE KLEINIGKEITEN

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