

WEIN- & TAFELHAUS

APERITIF

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

MENÜ 4 - GÄNGE

(HAMACHI, KAISERGRANAT, RIND, DESSERT ODER KÄSE)

155 €

MENÜ 5 - GÄNGE

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

170 €

MENÜ 6 - GÄNGE

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

187 €

MENÜ 7 - GÄNGE

196 €

WEINBEGLEITUNG

JEWELS O,I L

4ER 60 €

5ER 75 €

6ER 90 €

7ER 105 €

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

• • •

PICANHA VOM WAGYU RIND MIT SCHWARZEN BOHNEN
UND KLEINE TORTILLA VOM OCHSENSCHWANZ MIT CHIMICHURRI

• • •

DESSERT VON RHABARBER, HIMBEERE UND SCHMAND

• • •

KÄSEAUFWAHL MIT FRÜCHTEBROT

• • •

SÜSSE KLEINIGKEITEN

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