

# WEIN- & TAFELHAUS

## APERITIF

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

## MENÜ 4 - GÄNGE

( KAISERGRANAT, FISCH, LAMM, DESSERT ODER KÄSE)

160 €

## MENÜ 5 - GÄNGE

( KAISERGRANAT, STUBENKÜKEN, FISCH, LAMM, DESSERT ODER KÄSE)

179 €

## MENÜ 6 - GÄNGE

199 €

## ZUZÜGL. KÄSEAUSWAHL

20 €

## WEINBEGLEITUNG

JEWELS 0,1 L

4ER 70 €

5ER 85 €

6ER 100 €

7ER 115 €

# WEIN- & TAFELHAUS

## MENÜ

### APEROS

• • •

### AMUSE BOUCHE

• • •

KAISERGRANT MIT LECHE DE TIGRE. SPARGEL,  
YUZU UND SCHWARZEM TEE

• • •

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL AUS DIEPPE MIT PAPRIKA,  
PIMENT D'ESPELETTE UND NUDELBLATT

• • •

STUBENKÜKEN MIT PORTWEINJUS,  
MORCHELN, ERBSEN UND PAUNZEN

• • •

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

• • •

LAMM MIT SCHWARZER KAROTTE, MEERRETTICH UND  
KLEINES RAGOUT VON DER LAMMSCHULTER MIT POLENTA UND SPITZKOHL

• • •

DESSERT VON ERDBEEREN, RHABARBER UND MINZE

• • •

KÄSEAUFWAHL MIT FRÜCHTEBROT

• • •

SÜSSE KLEINIGKEITEN

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