

WEIN- & TAFELHAUS

APERITIF

2022	RIESLING SEKT ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	16 €
2020	ROSÉ SEKT BRUT, „WEIN- & TAFELHAUS“ ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	16 €
2019	GRÜNER VELTLINER SEKT BRUT NATURE 60 MONATE ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	19 €
	CHAMPAGNER 245 LOUIS ROEDERER ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	24 €
	HAUSCOCKTAIL ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	16 €
	MONIN „BITTER“ MIT SODA ENTHÄLT FARBSTOFFE UND NUSS	0,1 L	12 €

MENÜ 4 - GÄNGE

(HUMMER, FISCH, LAMM, DESSERT ODER KÄSE)

160 €

MENÜ 5 - GÄNGE

(HUMMER, RAVIOLI , FISCH, LAMM, 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

• • •

EUROPÄISCHER HUMMER MIT LECHE DE TIGRE, FENCHEL,
AVOCADO, YUZU UND SCHWARZEM TEE

• • •

KARTOFFELPAUNZEN MIT PARMESANSCHAUM
UND AUSTRALISCHEM WINTERTRÜFFEL

• • •

RAVIOLO VOM GESCHMORTEN KALB MIT TOMATENSCHAUM
GRÜNEM SPARGEL, PFIFFERLINGE UND ERBSEN

• • •

GEBRATENER WOLFSBARSCH MIT
GEFÜLLTER ZUCCHINIBLÜTE UND KRUSTENTIERSUD

• • •

LAMM MIT SALZZITRONE,
WEISSE BOHNEN, POVERADE UND POLENTA

• • •

DESSERT VON DER KIRSCHEN UND SCHOKOLADE MIT THAI-BASILIKUM

• • •

KÄSEAUFWAHL MIT FRÜCHTEBROT

• • •

SÜSSE KLEINICKEITEN

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