

# 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 €
	ALKOHOLFREIER APERITIF	0,1 L	10 €

## MENÜ 4 - GÄNGE

( HUMMER, FISCH, LAMM, DESSERT ODER KÄSE)

160 €

## MENÜ 5 - GÄNGE

( HUMMER, RAVIOLO , 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 WINTERTRÜFFEL

• • •

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

• • •

SEETEUFEL AUS NOIRMOUTIER MIT  
GEFÜLLTER ZUCCHINIBLÜTE UND KRUSTENTIERSUD

• • •

LAMM MIT SALZZITRONE,  
WEISSE BOHNEN, POVERADE UND POLENTA

• • •

DESSERT VON DER APRIKOSE

• • •

KÄSEAUFWAHL MIT FRÜCHTEBROT

• • •

SÜSSE KLEINICKEITEN

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