

WEIN- & TAFELHAUS

APERITIF

2022	RIESLING SEKT <small>ENTHÄLT SULFITE</small>	0,1 L	16 €
2020	ROSÉ SEKT BRUT, „WEIN- & TAFELHAUS“ <small>ENTHÄLT SULFITE</small>	0,1 L	17 €
2019	GRÜNER VELTLINER SEKT		
	BRUT NATURE 60 MONATE <small>ENTHÄLT SULFITE</small>	0,1 L	19 €
	CHAMPAGNER 245 LOUIS ROEDERER <small>ENTHÄLT SULFITE</small>	0,1 L	24 €
	HAUSCOCKTAIL <small>ENTHÄLT SULFITE</small>	0,1 L	16 €
	MONIN „BITTER“ MIT SODA <small>ENTHÄLT FARBSTOFFE UND NUSS</small>	0,1 L	12 €
	ALKOHOLFREIER APERITIF	0,1 L	12 €

MENÜ 4 - GÄNGE

(KAISERGRANAT, FISCH, REH, DESSERT ODER KÄSE)

160 €

MENÜ 5 - GÄNGE

(KAISERGRANAT, JAKOBSMUSCHEL , FISCH, REH, DESSERT ODER KÄSE)

183 €

MENÜ 6- GÄNGE

(DESSERT ODER KÄSE)

199 €

ZUZÜGL. KÄSEAUSSWAHL

20 €

WEINBEGLEITUNG

JEWELS 0,1 L

4ER 70 €

5ER 85 €

6ER 100 €

7ER 115 €

WEIN- & TAFELHAUS

MENÜ

APEROS

• • •

AMUSE BOUCHE

• • •

KAISERGRANAT UND HUMMER MIT KAVIAR,
KOHLRABI, FERMENTIERTEN RADIESCHEN UND GRANNY SMITH APFEL

• • •

GETRÜFFELTE OCHSENSCHWANZSUPPE MIT
20 JAHRE ALTEM PORTWEIN UND RAVIOLI

• • •

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL MIT KRUSTENTIERSAUCE,
FENCHEL, SALICORN, POMELO UND HOLUNDERBLÜTEN MIT LIMONE

• • •

WOLFSBARSCH MIT TOMATEN-BEURRE BLANC,
ARTISCHOCKEN, BOHNEN, JUNGEM SPINAT UND PINIENKERNE

• • •

REHRÜCKEN MIT TRÜFFELJUS UND CRANBERRY-BALSAMICOGEL,
ROSENKOHL, PETERSILIENWURZEL UND POMMES PAVÉ
UND KLEINES RAGOUT VOM WILD MIT KARTOFFEL-SCHAUM

• • •

DESSERT VON DER SCHOKOLADE UND ANANAS

• • •

KÄSEAUSWAHL MIT FRÜCHTEBROT

• • •

SÜSSE KLEINIGKEITEN

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