

WEIN- & TAFELHAUS

APERITIF

2022	RIESLING SEKT ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	16 €
2020	ROSÉ SEKT BRUT, „WEIN- & TAFELHAUS“ ENTHÄLT SULFITE	0,1 L	17 €
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	12 €

MENÜ 4 - GÄNGE

(JAKOBSMUSCHEL, FISCH, WACHTEL, DESSERT ODER KÄSE)

160 €

MENÜ 5 - GÄNGE

(JAKOBSMUSCHEL, KAISERGRANAT, FISCH, WACHTEL, 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

• • •

CARPACCIO VON DER JAKOBSMUSCHEL MIT
NASHI BIRNE, RINGELBETE UND ZITRUSFRÜCHTE

• • •

RAVIOLI VOM OCHSENSCHWANZ
MIT PETERSILIENWURZEL UND TRÜFFEL

• • •

GEBRATENER KAISERGRANAT MIT ERBSEN,
SHISO-TEE UND YUZUGEL

• • •

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

• • •

WACHTEL MIT TIMUT-PFEFFERJUS,
PFLAUME UND SELLERIE

• • •

DESSERT VON DUNKLER SCHOKOLADE UND CASSIS

• • •

KÄSEAUFWAHL MIT FRÜCHTEBROT

• • •

SÜSSE KLEINIGKEITEN

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