

# 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)

160 €

## MENÜ 5 - GÄNGE

(JAKOBSMUSCHEL, KAISERGRANAT, FISCH, WACHTEL, DESSERT)

184 €

## MENÜ 6- GÄNGE

199 €

ZUZÜGL. KÄSEAUSSWAHL VOM WAGEN

24 €

## 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 PORTWEIN,  
MORCHELN UND ERBSEN

• • •

GEBRATENER KAISERGRANAT MIT GEFÜLLTER ZUCCHINIBLÜTE,  
SHISO-TEE UND YUZUGEL

• • •

SEEZUNGE MIT BEURRE NOISETTE,  
KAVIAR, SPARGEL UND KRÄUTERN

• • •

WACHTEL MIT TIMUT-PFEFFERJUS,  
PFLAUME UND SELLERIE

• • •

DESSERT VON SAUERRAHM UND ORANGEN

• • •

SÜSSE KLEINIGKEITEN

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