

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

(GELBSCHWANZMAKRELE, FISCH, LAMM, DESSERT)

170 €

MENÜ 5 - GÄNGE

(GELBSCHWANZMAKRELE, KAISERGRANAT, FISCH, LAMM, DESSERT)

195 €

MENÜ 6- GÄNGE

209 €

ZUZÜGL. KÄSEAUSWAHL VOM WAGEN

24 €

WEINBEGLEITUNG

JEWELS 0,1 L

4ER 70 €

5ER 85 €

6ER 100 €

7ER 115 €

WEIN- & TAFELHAUS

MENÜ

APEROS

• • •

AMUSE BOUCHE

• • •

GELBSCHWANZMAKRELE MIT ZITRUSFRÜCHTE, FENCHEL,
AVOCADO UND VINAIGRETTE VON FERMENTIERTER HIMBEERE MIT VERBENE

• • •

RAVIOLI MIT BÜFFELRICOTTA, SALBEI,
TOMATENSCHAUM UND FRÜHLINGSGEMÜSE

• • •

GEBRATENER KAISERGRANAT MIT GEFÜLLTER ZUCCHINIBLÜTE,
SHISO-TEE UND YUZUGEL

• • •

SEEZUNGE MIT BEURRE NOISETTE,
KAVIAR, SPARCEL UND KRÄUTERN

• • •

LAMM MIT JAPANISCHER AUBERGINE,
LINSEN UND SCHWARZEM KNOBLAUCH

• • •

DESSERT VON DER ERDBEERE UND HOLUNDERBLÜTE

• • •

SÜSSE KLEINIGKEITEN

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