

# 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

( HUMMER, FISCH, RIND, DESSERT ODER KÄSE )

170 €

## MENÜ 5 - GÄNGE

( HUMMER, BAUCH, FISCH, RIND, DESSERT ODER KÄSE )

195 €

## MENÜ 6- GÄNGE

209 €

( DESSERT ODER KÄSE )

ZUZÜGL. KÄSEAUSWAHL VOM WAGEN

22 €

## WEINBEGLEITUNG

( JEWEILS 0,1 L )

4ER 70 €

5ER 85 €

6ER 100 €

7ER 115 €

# WEIN- & TAFELHAUS

## MENÜ

APEROS

• • •

AMUSE BOUCHE

• • •

HUMMER MIT KAVIAR, GELBE BETE, BLUMENKOHL,  
LECHE DE TIGRE UND EISENKRAUT

• • •

RAVIOLI MIT BÜFFELRICOTTA, SALBEI,  
TOMATENSCHAUM UND ZUCCHINI UND ARTISCHOCKEN

• • •

GEBRATENER SCHWEINEBAUCH MIT TIMUT-PFEFFERSCHAUM,  
KÜMMEL, INGWER UND SPITZKOHL

• • •

ZANDER MIT SAUTIERTEN PFIFFERLINGE,  
GRÜNE BOHNEN UND CHORIZO-FUMET

• • •

PICANHA VOM WAGYU RIND MIT KICHERERBSEN, SALZZITRONE, WILDER BROKKOLI  
UND KLEINES RAGOUT VOM OCHSENSCHWANZ MIT CHIMICHURRI

• • •

DESSERT VON DER KIRSCHEN UND SCHOKOLADE MIT THAI-BASILIKUM

• • •

SÜSSE KLEINICKEITEN

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