

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)
170 €

MENÜ 5 - GÄNGE
(HUMMER, BAUCH, FISCH, RIND, DESSERT)
195 €

MENÜ 6- GÄNGE
209 €
(DESSERT)

KÄSE VOM WAGEN STATT DESSERT AUFPREIS 8 €

ZUZÜGL. KÄSE VOM WAGEN
22 €

WEINBEGLEITUNG
(JEWEILS 0,1 L)

4ER	70 €
5ER	85 €
6ER	100 €
7ER	115 €

WEIN- & TAFELHAUS

MENÜ

APEROS

• • •

AMUSE BOUCHE

• • •

HUMMERCARPACCIO MIT LECHE DE TIGRE, ANANAS UND YUZU,
HUMMERMousse MIT KAVIAR UND VIOLETTEM BLUMENKOHL

• • •

RAVIOLI MIT BÜFFELRICOTTA, SALBEI,
TOMATENSCHAUM, 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 KIRSCH UND SCHOKOLADE MIT THAI-BASILIKUM

• • •

SÜSSE KLEINIGKEITEN

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