

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

(KAISERGRANAT, FISCH, RIND, DESSERT)

170 €

MENÜ 5 - GÄNGE

(KAISERGRANAT, BAUCH, FISCH, RIND, DESSERT)

195 €

MENÜ 6- GÄNGE

209 €

(DESSERT)

KÄSE VOM WAGEN STATT DESSERT AUFFREIS 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

• • •

CARPACCIO VOM KAISERGRANAT MIT KRUSTENTIERGELEE,
ZWEIERLEI MANGO UND JALAPENOS

• • •

ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLTER KRÄUTERSEITLING MIT BUCHECKERN,
PILZ-DASHI, PETERSILIENWURZELPÜREE, GRÜNKOHL UND BROMBEEREN

• • •

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

• • •

ISLAND KABELJAU MIT FENCHEL, ZITRUSFRÜCHTE UND
PIMENT D'ESPELETTE SCHAUM

• • •

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

• • •

DESSERT VON DER APRIKOSE MIT ESTRAGON UND OLIVENÖL

• • •

SÜSSE KLEINICKEITEN

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