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 €
	Champagne Billecart-Salmon Le Réserve Extra Brut 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 €
	Fino „Caberrubia“ Sherry, Luis Pérez	0,1 l	15 €

Menü 4 - Gänge
(Tatar, Fisch, Reh, Dessert)
170 €

Menü 5 - Gänge
(Tatar, Bauch **oder** Jakobsmuschel, Fisch, Reh, Dessert)
195 €

Menü 6 - Gänge
(Tatar, Pilze, Bauch **oder** Jakobsmuschel, Fisch, Reh, Dessert)
220 €

Menü 7 - Gänge
(Dessert)
245 €

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

• • •

TATAR VOM RINDERFILET MIT OCHSENSCHWANZGELEE,
SENFEIS UND SCHWARZE NÜSSE

• • •

ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLTE PILZE MIT BUCHECKERN, BELPER KNOLLE
PILZ-DASHI, TOPINAMBUR UND BROMBEEREN

• • •

JAKOBSMUSCHEL AUS DIEPPE MIT KAVIAR,
KRUSTENTIERSCHAUM UND JUNGEM SPINAT

• • •

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

• • •

WILDER ZANDER MIT TRÜFFEL, BEURRE NOISETTE
UND SCHWARZWURZELN

• • •

REHRÜCKEN „BADEN-BADEN“
UND GESCHMORTES RAGOUT MIT PETERSILIENWURZEL

• • •

DESSERT VON HASELNUSS UND BUTTERMILCH MIT EICHELKAFFEE

• • •

SÜSSE KLEINIGKEITEN

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