

zum Vaas

ZUM WOHL, ZU TISCH, ZUR NACHT SEIT 1864

FREITAG, 16. NOVEMBER 2018

Aperitif

2015 Riesling Reserve Brut, Sektkellerei Schloss Vaux, Eville	0,1 l	6,50
Rose Brut, Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim	0,1 l	6,50
Apfel-Quitten Secco Alkoholfrei, Obstkellerei van Nahmen	0,1 l	3,50

Weinempfehlung

2017 Scheurebe trocken, Weingut Kühling Gillot, Bodenheim	0,25 l	7,50
2013 St. Laurent trocken, Weingut Rosi Schuster, Burgenland	0,25 l	8,50

Bierempfehlung

Aiblinger Schwarzbier vom Fass, Schlossbrauerei Maxrain	0,5 l	3,50
---	-------	------



zur Vorspeise

Getrüffelte Gänseleberterrinen mit Essigzwetschgen und Süßweingelee	14,50
Rosa Kalbstafelspitz mit Gemüse vinaigrette und Endivie	12,50
Gratiniertes Ziegenkäse mit Blattsalaten und Kürbiskernen	9,50
Pfannkuchensuppe	4,50
Petersilienwurzelsuppe	6,50



zum Hauptgang

Filet vom Eismeersaibling mit Fenchelgemüse und Stampfkartoffeln	22,50
Kotelette vom Duroc Schwein mit Egerlingen, Muskatkürbis und Gnocchi	21,50
Geschnetzeltes vom Poltinger Reh mit Topfenspätzle und kl. Salat	20,50
Rinderschulter mit Schmorgemüse und Kartoffelknödel	18,50
Backhendl von der Maishuhnbrust mit Kartoffel-Gurkensalat	14,50
Rote Bete Nockerl mit Allgäuer Bergkäse, brauner Butter und Salat	12,50



zum Nachtisch

Warmer Valrhona Schokoladenkuchen mit Brombeersorbet	9,50
Tonkabohnencreme mit Hollerdauch und Quittensorbet	9,50
Hausgemachtes Eis	2,00
Käse vom Affineur Waltmann aus Erlangen	12,50

Preise in Euro