HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM RESTAURANT VINUM – ZUM ALTEN WEINKELLER

MENÜ

ROTE LINSEN & PULPO

SUPPE VON ROTEN LINSEN MIT GEGRILTEM PULPO MIT KASHMIR CURRY

2020 SAUVIGNON BLANC QUALITÄTSWEIN RHEINHESSEN TROCKEN NR.026

TOMATE & RIND

WEISSE TOMATENSCHAUMSUPPE MIT RINDERTARTAR, PARMESAN UND KAPERN

2020 GRAUER BURGUNDER QUALITÄTSWEIN RHEINHESSEN TROCKEN NR.010

LAMM & GRANATAPFEL

LAMM KEBAB MIT GRANATAPFEL-LACK, SPITZKOHLSALAT UND MINZJOGHURT

2018 BLAUER SPATBURGUNDER „ALTE REBEN“ RHEINHESSEN TROCKEN NR.104

ENTE & SÜSSKARTOFFEL

GEBRATENE ENTENBRUST MIT SÜSSKARTOFFEL-INGWER CREME, ANANAS-RUM CHUTNEY UND GEBRANNTEN CHILI-MACADAMIANÜSSEN

2019 KERNER QUALITÄTSWEIN RHEINHESSEN FEINHERB NR.045

OCHSENBACKEN & PASTINAKE

IN DORNFELDER GESCHMORTE OCHSENBACKEN MIT PASTINAKENPÜREE UND ROSENKOHL

2018 DORNFELDER & MERLOT QUALITÄTSWEIN RHEINHESSEN TROCKEN NR.090

ZANDER & BLUTWURST

GEBRATENES ZANDERFILET AUF APFEL-MEERRETTICH RAGOUT MIT KROSSER BLUTWURST

2020 CHARDONNAY QUALITÄTSWEIN TROCKEN NR.020

SCHOKOLADE & MANGO

SCHOKOLOADEN MOUSSE VON CALLEBAUT SCHOKOLADE MIT MANGO

NOT IMPORTED DEUTSCHER LIKORWEIN NACH PORTWEINART AUS EIGENEM WEINGUT

PISTAZIE & GRANATAPFEL

PISTAZIEN-GRANATAPFEL PARFAIT MIT DATTELKARAMELL

2018 KERNER „S“ AUSLESE EINZELLAGE SCHLOSSBERG EDELSUSS NR.072

2 GÄNGE FÜR **39 €** MIT WEIN 0,1L **45 €** 4 GÄNGE FÜR **70 €** MIT WEIN 0,1L **82 €**
3 GÄNGE FÜR **57 €** MIT WEIN 0,1L **69 €** 5 GÄNGE FÜR **85 €** MIT WEIN 0,1L **99 €**

APERITIF

2016 RIESLING BRUT SEKT HANDGERÜTTELTE FLASCHENGÄRUNG AUS EIGENEM WEINGUT	5
2020 SECCO WEISS ODER ROSÉ VON IMMERHEISER	4
PIMM'S CUP PIMM'S NO 1 GIN LIKÖR GINGER ALE ORANGE ZITRONE GURKE	9
TRAUBENSECCO 100% GESCHMACK - 0% ALKOHOL	4

DIGESTIF

GRAND TRESTER DER „RHEINHESSEN GRAPPA“ IM BARRIQUE GEREIFT	4
COGNAC BOWEN VS IN LIMOUSIN EICHE GEREIFTER COGNAC AUS HANDVERLESENE N TRAUBEN	7
41 95 BRANNTWEIN DIE ESSENZ AUS 41 WEINBAU REGIONEN UND 95 REBSORTEN VON DEN SIEGERWEINEN DES INTERNATIONALEN WETTBEWERBS MUNDUS VINI DESTILLIERT	7
GRAPPA RIFO BECCARIS LA RISERVA DEL 1999 FEINSTER GRAPPA DI MOSCATO AUS DEM BARRIQUE	9
WILDER BERGKIRSCH „ALTE ZEIT“ EDELBRAND AUS TIEFROTEN BIS SCHWARZEN KIRSCHEN DES SCHWARZWALDES	9
APRICOT BRANDY MICHAEL SCHEIBEL BRANDY RARITÄT NACH ALTEM FAMILIENREZEPT	9

WIR KOCHEN MIT FRISCHEN ZUTATEN, DIE ALLERGENE ENTHALTEN KÖNNEN. EINE SCHRIFTLICHE DOKUMENTATION DER MÖGLICHEN ALLERGENE IN ALL UNSEREN ANGEBOTENEN SPEISEN UND GETRÄNKEN ERHALTEN SIE JEDERZEIT AUF NACHFRAGE VON UNSEREN SERVICE-MITARBEITERN.