

# LIQUID KELTER

## VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

Bunter Salat   Gemüsestreifen   Kräuterdressing   geröstete Kerne e,k,l	 VEGAN	9,00
Cesar Salad   Anchovis-Dressing   Speck   Parmesan a,b,d,i,l		13,00
Gegrilltes und eingelegtes Gemüse g	 VEGAN	10,00
Topinambursuppe   Nussbutter   Topinamburchips d,e	 VEGI	9,00
Vitello Tonnato a,b,l		16,00
Kabeljaubacke   Romescosauce   Lauch b,d,e		18,00
Kartoffel-Mille-feuille   Crème fraiche   Lachskaviar   Dill b,d		14,00

## HAUPTSPEISEN

Entenragout   Pasta   Brunnenkresse d,e,i	22,00
Gebratene Brust vom Freilandhuhn   Buchenpilze   Senfsauce d,e,l	25,00
Rinderfilet   Portwein-Zwiebeln   Jus d,e	44,00
Zwiebelrostbraten   Schmelzzwiebeln   frittierte Zwiebel   Jus e,i	29,00
Rosa Kalbsrücken   Kräuterkruste   Pastinakenpüree   Grünkohl   Kalbsjus a,d,e,i	29,00
Steinbutt   Verjus   Estragon   Salzkartoffeln   Spinat b,d,e	38,00

## VEGETARISCHE GERICHTE



Auberginenschnitzel   Kapern   Tomatensauce   Kräuersalat i,k	22,00
Kürbistortellini   Spinat   Parmesanschaum a,d,e,i	23,00
Kräutersaitling   Kräuterkruste   Pilzjus   Pastinakenpüree   gehobeltes Gemüse a,d,e,i	26,00

# LIQUID KELTER

## BEILAGEN

Beilagensalat <small>e,g,i,h</small> 	5,00
Kroketten <small>a,d,i</small>	4,80
Spätzle <small>a,d,i</small>	4,80
Pommes Frites 	4,80
Gemischtes Gemüse (vegan möglich)	5,50
Sauerteigfocaccia aus regionalem Mehl (Mühle Kienzlen)   Olivenöl 	3,50

## NACHSPEISEN

Petersilieneis   Passionsfruchtespuma <small>a,d,i</small>	7,50
Choux à la crème  Himbeere <small>a,d,i</small>	12,00
Crème brûlée <small>a,d</small>	7,50
Affogato <small>a,d,i</small>	6,50
Schokoladenmousse   Mascarponeeis   Karamel <small>a,d,i</small>	10,00

## KÄSE

Taleggio   Zwiebelmarmelade <small>d,k</small>	6,50
--	------

## FÜR DIE FAST ERWACHSENEN

Schnitzel vom Freilandhuhn   Pommes Frites oder Spätzle <small>a,d,i,g</small>	15,00
Portion Pommes Frites 	5,50
Portion Spätzle <small>a,d,i</small> 	5,50
Pasta   Tomatensauce <small>d,i</small> 	8,50

# LIQUID KELTER

## Menü mit Fisch / Fleisch

Hausgemachte Focaccia | Olivenöl i

~~~

Kabeljaubacke | Romescosauce | Lauch b,d,e

~~~

Kartoffel-Mille-feuille | Crème fraiche | Lachskaviar | Dill b,d

~~~

Gebratene Brust vom Freilandhuhn | Buchenpilze | Senfsauce d,e,l

~~~

Schokoladenmousse | Mascarponeis | Karamel a,d,i

65,00



## Vegetarisches Menü

Hausgemachte Focaccia | Olivenöl i

~~~

Topinambursuppe | Nussbutter | Topinamburchips d,e

~~~

Kartoffel-Mille-feuille | Crème fraiche | Dill d

~~~

Kräutersaitling | Kräuterkruste | Pilzjus | Pastinakenpüree |  
gehobeltes Gemüse a,d,e,i

~~~

Schokoladenmousse | Mascarponeis | Karamel a,d,i

56,00

Wir empfehlen zu diesen Menüs unsere auf die Gänge perfekt abgestimmte  
Weinbegleitung:

WEINBEGLEITUNG g für das vegetarische Menü (4 x 0,1l)	35,00
WEINBEGLEITUNG g für das Fisch/Fleisch Menü (4 x 0,1l)	43,00
ALKOHOLFREIE WEINBEGLEITUNG g (4 x 0,1l)	35,00

# LIQUID KELTER

## Kleines Menü

Topinambursuppe | Nussbutter | Topinamburchips d,e   
*oder*

Bunter Salat | Gemüsestreifen | Kräuterdressing | geröstete Kerne e,k,l 

~  
Entenragout | Pasta | Brunnenkresse d,e,i  
*oder*

Kürbistortellini | Spinat | Parmesanschaum a,d,e,i 

~  
Crème brûlée a,d   
*oder*

Affogato a,d,i 

38,00

# LIQUID KELTER

## LISTE DER ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Zusatzstoffe	Allergene
1 Konservierungsstoff	a Eier
2 Farbstoff	b Fisch
3 Antioxidationsmittel	c Krebstiere
4 Süßungsmittel Saccharin	d Milch
5 Süßungsmittel Cyclamat	e Sellerie
6 Süßungsmittel Aspartam	f Sesamsamen
7 Süßungsmittel Acesulfam	g Schwefeldioxid und Sulfite
8 Phosphat	h Erdnüsse
9 geschwefelt	i weizenglutenhaltiges Getreide
10 chininhaltig	ii gerstenglutenhaltiges Getreide
11 koffeinhaltig	j Lupine
12 Geschmacksverstärker	k Schalenfrüchte / Nüsse
13 geschwärzt	l Senf
14 gewachst	m Soja
15 genetisch verändert	n Weichtiere

Alle ausgewiesenen Preise sind in EUR und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer angegeben.