




LIQUID KELTER

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

Bunter Salat Gemüsestreifen Kräuterdressing geröstete Kerne e,k,l		9,00
Cesar Salad Anchovis-Dressing Speck Parmesan a,b,d,i,l		13,00
Gegrilltes und eingelegtes Gemüse g		10,00
Topinambursuppe Nussbutter Topinamburchips d,e		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 gehobelttes 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 <sub>b,d,e</sub>

~~~

Kartoffel-Mille-feuille | Crème fraîche | Lachskaviar | Dill _{b,d}

~~~

Gebratene Brust vom Freilandhuhn | Buchenpilze | Senfsauce <sub>d,e,l</sub>

~~~

Schokoladenmousse | Mascarponeeis | Karamel _{a,d,i}

65,00



Vegetarisches Menü

Hausgemachte Focaccia | Olivenöl _i

~~~

Topinambursuppe | Nussbutter | Topinamburchips <sub>d,e</sub>

~~~

Kartoffel-Mille-feuille | Crème fraîche | Dill _d

~~~




Kräutersaitling | Kräuterkruste | Pilzjus | Pastinakenpüree |  
gehobeltes Gemüse <sub>a,d,e,i</sub>

~~~

Schokoladenmousse | Mascarponeeis | 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.