




LIQUID KELTER


VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

Frühlingsalat Rhabarber Vinaigrette Salzpistazien		9,50
Cesar Salad Anchovis-Dressing Speck Parmesan a,b,d,i,l		13,00
Spargelcremesuppe Spargel Tempura Bärlauchmayonaise a,i,l		9,00
Vitello Tonnato a,b,l		16,00
Gnocchi Erbsen Tintenfisch Kräuter a,d,e,i,n		18,00
Kalbsleber Löwenzahn Löwenzahn Amaro e,i		19,00
Weißer Spargel Räucherhollandaise a,d		19,00

HAUPTSPEISEN




Kalbsrücken Kräuterkruste Morchelrahmsauce Spargel a,d,e,i		36,00
Zwiebelrostbraten Schmelzzwiebeln frittierte Zwiebel Jus e,i		29,00
Lammrücken Kräuterkruste Lammstelze Spitzkraut a,d,e,i		36,00
Wolfsbarsch Spargelragout Navetten Erbsen b,d,e,i		34,00

VEGETARISCHE GERICHTE

Auberginenschnitzel Kapern Tomatensauce Kräutersalat i,k		22,00
Ricottatortellini Paprika Parmesanschaum Wildkräuter a,d,e,i		24,00

LIQUID KELTER




BEILAGEN

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

NACHSPEISEN

Petersilieneis Passionsfruchtespuma a,d,i	7,50
Kaffee Semifredo Haselmuss Krokant a,d,k	9,50
Choux à la Crème Erdbeeren Erdbeersorbet Fenchelpollen a,d,i	12,00
Himbeereis Vanilleeis Himbeerschaum Himbeergranita a,d,i	12,00

FÜR DIE FAST ERWACHSENEN

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

LIQUID KELTER

Menü mit Fisch / Fleisch

Hausgemachte Focaccia | Olivenöl _i

~~~

Vitello Tonnato <sub>a,b,l</sub>

~~~

Gnocchi | Erbsen | Tintenfisch | Kräuter _{a,d,e,i,n}

~~~

Kalbsrücken | Kräuterkruste | Morchelrahmsauce | Spargel <sub>a,d,e,i</sub>

~~~

Choux à la Crème | Erdbeeren | Erdbeersorbet | Fenchelpollen _{a,d,i}

79,00



Vegetarisches Menü

Hausgemachte Focaccia | Olivenöl _i

~~~

Frühlingsalat | Rhabarber Vinaigrette | Salzpistazien <sub>l</sub>

~~~

Weißer Spargel | Räucherhollandaise _{a,d}

~~~

Ricottatortellini | Paprika | Parmesanschaum | Wildkräuter <sub>a,d,e,i</sub>

~~~

Choux à la Crème | Erdbeeren | Erdbeersorbet | Fenchelpollen _{a,d,i}

62,00

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) 35,00

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.