




# LIQUID KELTER



## VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

Bunter Salat   Gemüsestreifen   Kräuterdressing   geröstete Kerne <small>e,k,l</small>		9,00
Salat   Fenchel   Orangenvinaigrette   geröstete Walnüsse <small>e,k,l</small>		10,50
Cesar Salad   Anchovis-Dressing   Speck   Parmesan <small>a,b,d,i,l</small>		13,00
Tomaten-Consommé   Polentanocken <small>a,d,e</small>		9,00
Vitello Tonnato <small>a,b,l</small>		16,00
Lachsforelle   Verjus   Forellenkaviar   wilder Brokkoli <small>b,d,e</small>		19,00
Gegrilltes und eingelegtes Gemüse <small>g</small>		10,00
Gebratener Kaninchenrücken   Hähnchenleber   Rucolagrauben   Parmesan <small>d,e</small>		17,00

## HAUPTSPEISEN





Hähnchenbrust vom Freilandhuhn   Bärlauch-Spinatfüllung   Risoleekartoffeln   Gemüse   Käseschaum <small>d,e,i</small>		26,00
Zwiebelrostbraten   Schmelzzwiebeln   frittierte Zwiebel   Jus <small>e,i</small>		29,00
Rosa Kalbsrücken   Rahmsauce   Blattkohl <small>d,e,i,k</small>		28,00
Doradenfilet   Calamari   Zitronensauce   Cima die Rapa <small>b,d,e,i</small>		34,00
Rinderfilet 180 g (Deutsche Färsen)   Portwein-Zwiebeln   Jus <small>d,e</small>		44,00
Involtini vom Kalb   Tomatensauce   Polenta <small>e,i</small>		26,00

## VEGETARISCHE GERICHTE






Auberginenschnitzel   Kapern   Tomatensauce   Kräutersalat <small>i,k</small>		22,00
Karottentortellini   Mangold   Bergkäseschaum   Sonnenblumenkerne <small>a,d,e,i,k</small>		23,00
Gebackene Austernpilze   Risoleekartoffeln   Gemüsesauce <small>e,i</small>		24,00
Gnocchi   Spinat   Bleu d'Auvergne   Lauchöl <small>a,d,e</small>		24,00

# LIQUID KELTER

## BEILAGEN

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




## NACHSPEISEN

Petersilieneis   Passionsfruchtespuma <sub>a,d,i</sub> 	7,50
Buchweizen-Churros   gebranntes Milcheis   Schokoladensauce <sub>a,d,i</sub> 	10,50
Weißer Schokoladenmousse-Schnitte   Himbeereis <sub>a,d,i</sub>	10,50
Crème brûlée <sub>a,d</sub> 	7,50
Affogato <sub>a,d,i</sub> 	6,50
Eis von gebrannten Mandeln   Zitrusfruchtsalat   Mandel-Financier <sub>i,k</sub> 	8,00

## KÄSE

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

## FÜR DIE FAST ERWACHSENEN

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

# LIQUID KELTER

## Menü mit Fisch / Fleisch

Hausgemachte Focaccia | Olivenöl <sub>i</sub>

~~~

Lachsforelle | Verjus | Forellenkaviar | wilder Brokkoli <sub>b,d,e</sub>

~~~

Karottentortellini | Mangold Bergkäseschaum | Sonnenblumenkerne <sub>a,d,e,i,k</sub>

~~~

Rosa Kalbsrücken | Rahmsauce | Blattkohl | Krokette <sub>a,d,e,i,k</sub>

~~~

Weißer Schokoladenmousse-Schnitte | Himbeereis <sub>a,d,i</sub>

70,00



## Vegetarisches Menü

Hausgemachte Focaccia | Olivenöl <sub>i</sub>

~~~

Tomaten-Consommé | Polentanocken <sub>a,d,e</sub>

~~~

Karottentortellini | Mangold Bergkäseschaum | Sonnenblumenkerne <sub>a,d,e,i,k</sub>

~~~



Gebackene Austernpilze | Risoleekartoffeln | Gemüsesauce <sub>e,i</sub>

~~~

Buchweizen-Churros | gebranntes Milcheis | Schokoladensauce <sub>a,d,i</sub>

55,00

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


 Weinbegleitung <sub>g</sub> für das vegetarische Menü (4 x 0,1l)	35,00
 Weinbegleitung <sub>g</sub> für das Fisch/Fleisch Menü (4 x 0,1l)	35,00

# LIQUID KELTER

## Kleines Menü

Tomaten-Consommé | Polentanocken <sup>a,d,e</sup> 

*oder*

Salat | Fenchel | Orangenvinaigrette | geröstete Walnüsse <sup>e,k,l</sup> 


~~~

Gebratener Kaninchenrücken | Hähnchenleber | Rucolagrauben | Parmesan <sup>d,e</sup>


*oder*

Gnocchi | Spinat | Bleu d'Auvergne | Lauchöl <sup>a,d,e</sup> 

~~~

Crème brûlée <sup>a,d</sup> 

*oder*

Affogato <sup>a,d,i</sup> 

38,00

# LIQUID KELTER

## LISTE DER ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

<b>Zusatzstoffe</b>	<b>Allergene</b>
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.