

LIQUID KELTER

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

Gemischter Salat Gemüse Kräutervinaigrette Kerne	e,k,l 	9,00
Caesar Salat Anchovis-Dressing Speck Parmesan	a,b,d,i,l	13,00
Mariniertes & eingelegtes Gemüse	g 	10,00
Gemüse-Essenz Lauchravioli Lauchöl	a,d,e,i 	10,00
Vitello Tonnato	a,b,l	16,00
Gebratene Kräutersaitlinge Pfifferlinge Butterbrösel Walnussschaum	d,e,i,k 	16,00
Jakobsmuschel Calmar Kräutersaitlinge Butterbrösel Walnussschaum	b,d,e,i,k,n	21,00
Kartoffel-Millefeuille Herbsttrüffel Crème fraîche	d 	17,00

HAUPTSPEISEN

Rehschnitzel Gnocchi Pilze Preiselbeeren	a,d,e,i	24,00
Rosa Hirschkalbsrücken Wildjus blaues Kartoffelpüree Sauerklee	d,e	32,00
Zwiebelrostbraten (180g) Zwiebelringe Kalbsjus	a,e,g,i	28,00
Brust vom Freilandhuhn Jus Butterschaum Pfifferlinge	d,e,i	27,00
Dry aged Rinderschmorbraten Wintergemüse	e,i,l	26,00
Kalbsrücken Kräuterkruste Wintergemüse	a,d,e,i	27,00
Zanderfilet mit Kartoffelschuppen Rahmsauerkraut	a,b,d,e,i	30,00

VEGETARISCHE GERICHTE

Auberginenschnitzel Kapern Zitrone Kräutersalat	i,k 	22,00
Ricotta-Tomaten-Tortellini Tomatenschaum Parmesan	a,d,e,i	23,00
Kürbis-Ricotta-„Cordon Bleu“ Rahmsauerkraut Kernöl	a,d,e,i	22,00
Gnocchi Pilzrahmsauce Herbsttrüffel Parmesan	a,d,e,i	24,00

LIQUID KELTER

BEILAGEN

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

NACHSPEISEN

Vanille Parfait Himbeere 	9,50
Crème brûlée 	7,50
Choux à la Crème Schokolade 	9,50
Affogato 	6,50

Weitere vegane Nachspeisen auf Anfrage

KÄSE

Taleggio Zwiebelmarmelade 	6,50
---	------

FÜR DIE FAST ERWACHSENEN

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

LIQUID KELTER



VEGETARISCHES MENÜ

Sauerteigfocaccia aus regionalem Mehl (Mühle Kienzlen) | Olivenöl_i
~
Gebratene Kräutersaitlinge | Pfifferlinge | Butterbrösel | Walnussschaum_{d,e,i,k}
~
Gemüse-Essenz | Lauchravioli | Lauchöl_{a,d,e,i}
~
Kartoffel-Millefeuille | Herbsttrüffel | Crème fraîche_d
~
Kürbisroulade mit Ricotta, Basilikum und Kernöl | Rahmsauerkraut_{a,d,e,i}
~
Choux à la Crème | Schokolade_{a,d,i} _i

70,00

MENÜ MIT FLEISCH & FISCH

Sauerteigfocaccia aus regionalem Mehl (Mühle Kienzlen) | Olivenöl_i
~
Jakobsmuschel | Calmar | Kräutersaitlinge | Butterbrösel | Walnussschaum_{b,d,e,i,k,n}
~
Gemüse-Essenz | Lauchravioli | Lauchöl_{a,d,e,i}
~
Zanderfilet mit Kartoffelschuppen | Rahmsauerkraut_{a,b,d,e,i}
~
Rosa Hirschkalbsrücken | Wildjus | blaues Kartoffelpüree | Sauerklee_{d,e}
~
Choux à la Crème | Schokolade_{a,d,i}

89,00

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

 Weinbegleitung _g , (5 x 0,1l)	43,00
 alkoholfreie Weinbegleitung _g , (5 x 0,1l)	38,00

LIQUID KELTER

KLEINES MENÜ

Gemischter Salat | Gemüse | Kräutervinaigrette | Kerne _{e,k,l} 

oder

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse _{e,k} 

~

Rehschnitzel | Gnocchi | Pilze | Preiselbeeren _{a,d,e,i}

oder

Ricotta-Tomaten-Tortellini | Tomatenschaum | Parmesan _{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.