

LIQUID KELTER

VEGETARISCHES MENÜ



Sauerteigfocaccia aus regionalem Mehl (Mühle Kienzlen) | Olivenöl ;

Weißer Spargel | Räucher-Hollandaise | Butterbrösel ^{a,d,g,i}

🍷 Weinbegleitung: Weißburgunder "vom Kalkmergel", Weedenborn, Rheinhessen, 2021

Brennnessel-Gnocchi | Bergkäseschaum | Brennnessel-Tempura ^{a,d,e,g,i}

🍷 Weinbegleitung: Manzoni Bianco "Forra", Alois Lageder, Südtirol, 2022 (biodyn.)

Kohlrabi-Käse-Kroketten | Erbsencreme ^{a,d,e,g,i}

🍷 Weinbegleitung: Chardonnay „2**Sterne“, Alexander Laible, Baden, 2024

Quark | Honig | Rhabarber-Eis ^{a,d,i}

🍷 Weinbegleitung: Riesling Auslese „Frühlingsplätzchen“, Weber, Nahe, 2022

Süßes Ende ^{a,d,i}

66,00

MENÜ MIT FLEISCH & FISCH

Sauerteigfocaccia aus regionalem Mehl (Mühle Kienzlen) | Olivenöl ;

Seesaibling | Dicke Bohnen | Saiblingskaviar ^{b,d,e,g,i}

🍷 Weinbegleitung: Menetou Salon AOC *Expression*, Domaine Jean Teiller, Loire, 2023 (biodyn.)

Brennnessel-Gnocchi | Bergkäseschaum | Brennnessel-Tempura ^{a,d,e,g,i}

🍷 Weinbegleitung: Manzoni Bianco "Forra", Alois Lageder, Südtirol, 2022 (biodyn.)

Filet vom Duroc-Schwein | Schwarzer Knoblauch | Geschmorter Fenchel ^{d,g}

🍷 Weinbegleitung: Cuvée „LuSt“, Lukas Strobl, Wagram, Österreich, 2022 (Naturwein)

Quark | Honig | Rhabarber-Eis ^{a,d,i}

🍷 Weinbegleitung: Riesling Auslese „Frühlingsplätzchen“, Weber, Nahe, 2022

Süßes Ende ^{a,d,i}

70,00


Wir empfehlen zu diesen Menüs unsere auf die Gänge abgestimmte Weinbegleitung, welche Sie optional dazu bestellen können:


🍷 **Weinbegleitung** ^g


35,00

LIQUID KELTER


KLEINES MENÜ

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse ^g  *oder*

Spargelcremesuppe | weißer Spargel ^{d,i} 

Brennnessel-Gnocchi | Bergkäseschaum | Brennnessel-Tempura ^{a,d,e,g,i}  *oder*

Hühnerfrikassee | Erbsen | Reis ^{d,g,i}


Rhabarber-Eis | Rhabarbergel | Granola ^{a,d,i}  *oder*

Petersilieneis | Passionsfrucht-Espuma ^{a,d,i} 

39,00

Nachfolgend finden Sie unser Speisenangebot, das sich teilweise aus den Gerichten unserer Menüs sowie zusätzlichen À la carte-Gerichten zusammensetzt. Vorab erhalten Sie stets unser Sauerteig-Focaccia mit Olivenöl. Zu den Hauptgerichten können Sie sich Beilagen nach Belieben aussuchen. Diese finden Sie im Anschluss an unsere Hauptgerichte.

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

Bunte Blattsalate | Gelbe Bete | Grapefruit | Salzpistazien ^{e,g,k,l}  9,00

Caesar Salat | Anchovis-Dressing | Speck | Parmesan ^{a,b,d,i,l} 12,00

Mariniertes & eingelegtes Gemüse ^g  10,00

Weißer Spargel | Räucher-Hollandaise | Butterbrösel ^{a,d,g,i}  18,00

Oktopus-Salat | Kalmar | Paprika-Chorizo-Sauce ^{b,d,e,g,n} 22,00

Champignon-Essenz | Austernpilze ^{d,e}  9,00

Vitello Tonnato ^{a,b} 16,00

LIQUID KELTER

HAUPTSPEISEN

Rosa Entenbrust Orangenjus Cima di Rapa <small>d,e,g</small>	26,00
Zwiebelrostbraten (180g) Zwiebelringe Kalbsjus <small>a,e,g,i</small>	28,00
Kalbsrücken Bärlauchkruste Morchelrahmsauce Kroketten <small>a,d,e,g,i</small>	32,00
Filet vom Duroc-Schwein Schwarzer Knoblauch Geschmorter Fenchel <small>d,g</small>	25,00
Hühnerfrikassee Erbsen Reis <small>d,g,i</small>	25,00
Geschmorte Kalbsbacke Polentaschnitte Karotten Gemüse <small>d,e,g</small>	30,00
Seesaibling Dicke Bohnen Saiblingskaviar <small>b,d,e,g,i</small>	28,00

VEGETARISCHE GERICHTE



Gegrillte Aubergine Polentaschnitte Tomatensauce <small>d</small>	25,00
Kohlrabi-Käse-Kroketten Erbsencreme <small>a,d,e,g,i</small>	25,00
Brennnessel-Gnocchi Bergkäseschaum Brennnessel-Tempura <small>a,d,e,g,i</small>	25,00



BEILAGEN



Beilagensalat <small>e,g,i,h</small>	4,80
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 <small>i</small>	3,50






LIQUID KELTER

NACHSPEISEN

Petersilieneis Passionsfruchtespuma a,d,i	6,50
Crème Brûlée a,d	7,50
Buchweizen Churros Brombeereis Vanillesauce a,d,i	10,50
Quark Honig Rhabarber-Eis a,d,i	8,50
Kaffee-Semifreddo Kaffeelikör Kaffeegel Gebrannte Haselnüsse a,d,i,k,11	7,50
Vegane Nachspeisen auf Anfrage	

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

LISTE DER ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE - LIST OF ALLERGENES AND ADDITIVES

Zusatzstoffe

additives

1. Konservierungsstoff - preservatives
2. Farbstoff - colouring
3. Antioxidationsmittel - anti-oxidisers
4. Süßungsmittel (sweetener) Saccharin
5. Süßungsmittel (sweetener) Cyclamat
6. Süßungsmittel (sweetener) Aspartam
7. Süßungsmittel (sweetener) Acesulfam
8. Phosphat – with phosphate
9. geschwefelt - sulfurized
10. chininhaltig – contains chinine
11. koffeinhaltig – contains caffeine
12. Geschmacksverstärker - flavour enhancer
13. geschwärzt | blackened
14. gewachst | waxed
15. genetisch verändert | genetically modified

Allergene

Allergenes

- a. Eier - eggs
- b. Fisch - fish
- c. Krebstiere - crustaceans
- d. Milch - milk
- e. Sellerie - celery
- f. Sesamsamen - sesame
- g. Schwefeldioxid und Sulfite – sulfur dioxid and sulfite
- h. Erdnüsse - peanuts
- i. Weizenglutenhaltiges Getreide – wheat gluten
- j. Lupine - lupines
- k. Schalenfrüchte / Nüsse- nuts / pulse
- l. Senf - mustard
- m. Soja - soy
- n. Weichtiere - molluscs

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