

LIQUID KELTER

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

Sommersalat Gurken Kräutervinaigrette Sonnenblumenkerne 	e,k,l	9,00
Caesar Salat Anchovis-Dressing Speck Parmesan	a,b,d,i,l	12,00
Mariniertes & eingelegtes Gemüse 	g	10,00
Gebackener Pulpo Paprikacreme	e,i,n	18,00
Maisschaumsuppe Popcorn Maitake 	d,e,i	10,00
Vitello Tonnato	a,b,l	16,00
Ziegenkäseterrine Zucchini Brombeer-Nelken-Sauce 	d	13,00
 Wein 0,15l: Riesling Kabinett 49°39'N, Van Volxem, 2020 Mosel	g	9,50

HAUPTSPEISEN

Wildschweinragout Kartoffelpüree Gremolata	e,d,k	22,00
Zwiebelrostbraten (180g) Zwiebelringe Kalbsjus	a,e,g,i	28,00
Brust vom Freilandhuhn Jus Butterschaum Pfifferlinge	d,e,i	27,00
 Wein 0,15l: Spätburgunder Blanc de Noirs, Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz	g	7,70
Rinderfilet Trüffeljus Bohnengemüse	d,e,i	40,00
Dry-aged Rinderschmorbraten Mangold Navetten Schmorsauce Zwiebelempanada	d,e,g,i	28,00
Steinbutt Blumenkohl Weißweinsauce Kamille	d,e,i,n	34,00
 Wein 0,15l: Chablis Chardonnay, Grand Vin de Bourgogne Domaine Servin, Frankreich Burgund, 2023	g	11,10

VEGETARISCHE GERICHTE

Auberginenschnitzel Kapern Zitrone Kräutersalat 	i,k	22,00
Karotten-Tortellini gebackener Ricotta Salbeibutter	a,d,e,i	23,00
 Wein 0,15l: Weißburgunder, Weedenborn, Rheinhessen 2021	g	10,90
Gemüse-Reis-Taler Rahmpfifferlinge Bohnen	a,d,e,i	24,00

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 <small>i</small> 	3,50

NACHSPEISEN

Petersilieneis Passionsfruchtespuma <small>a,d,i</small> 	6,50
Buttermilch-“Pannacotta” rote Johannisbeeren <small>d,i</small>	7,50
Heidelbeereclair Heidelbeereis <small>a,d,i</small> 	9,00
 Wein 0,15l: Beerenauslese aus unserem Weinkeller <small>g</small>	9,90
Ananas-Basilikum-Sorbet 	7,50
Affogato <small>a,d,i</small> 	6,50

Weitere vegane Nachspeisen auf Anfrage

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

VEGETARISCHES MENÜ

Sauerteigfocaccia aus regionalem Mehl (Mühle Kienzlen) | Olivenöl ;

Ziegenkäseterrine | Zucchini | Brombeer-Nelken-Sauce _d

 Weinbegleitung: Riesling Kabinett 49°39'N, Van Volxem, Mosel, 2020 _g

Karotten-Tortellini | gebackener Ricotta | Salbeibutter _{a,d,e,i}

 Weinbegleitung: Weißburgunder, Weedenborn Rheinhessen 2021 _g

Gemüse-Reis-Taler | Rahmpfifferlinge | Bohnen _{a,d,e,i}

 Weinbegleitung: Silvaner Kabinett trocken, Clemens Fröhlich, Franken, 2020 _g

Heidelbeereclair | Heidelbeereis _{a,d,i}

 Weinbegleitung: Beerenauslese aus unserem Weinkeller _g

Süßes Ende _{a,d,i}

60,00

MENÜ MIT FLEISCH & FISCH

Sauerteigfocaccia aus regionalem Mehl (Mühle Kienzlen) | Olivenöl ;

Steinbutt | Blumenkohl | Weißweinsauce | Kamille _{d,e,i,n}

 Weinbegleitung: Chablis Chardonnay, Grand Vin de Bourgogne, Domaine Servin, Frankreich Burgund, 2023 _g

Karotten-Tortellini | gebackener Ricotta | Salbeibutter _{a,d,e,i}

 Weinbegleitung: Weißburgunder, Weedenborn Rheinhessen 2021 _g

Brust vom Freilandhuhn | Jus | Butterschaum | Pfifferlinge _{d,e,i}

 Weinbegleitung: : Spätburgunder Blanc de Noirs, Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan, Pfalz _g

Buttermilch-“Pannacotta” | rote Johannisbeeren _{d,i}

 Weinbegleitung: Beerenauslese aus unserem Weinkeller _g

Süßes Ende _{a,d,i}

70,00

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

 Weinbegleitung _g

39,00

LIQUID KELTER

KLEINES MENÜ

Sommersalat | Gurken | Kräutervinaigrette | Sonnenblumenkerne e,k,l 
oder

Maisschaumsuppe | Popcorn | Maitake d,e,i 

Karotten-Tortellini | gebackener Ricotta | Salbeibutter a,d,e,i 
oder

Wildschweinragout | Kartoffelpüree | Gremolata e,d,k

Affogato a,d,i,k 
oder

Taleggio | Zwiebelmarmelade d,k 

38,00

LIQUID KELTER

LISTE DER ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE

Zusatzstoffe	Allergene
1 Konservierungsstoff	
2 Farbstoff	a Eier
3 Antioxidationsmittel	b Fisch
4 Süßungsmittel Saccharin	c Krebstiere
5 Süßungsmittel Cyclamat	d Milch
6 Süßungsmittel Aspartam	e Sellerie
7 Süßungsmittel Acesulfam	f Sesamsamen
8 Phosphat	g Schwefeldioxid und Sulfite
9 geschwefelt	h Erdnüsse
10 chininhaltig	i weizenglutenhaltiges Getreide
11 koffeinhaltig	ii gerstenglutenhaltiges Getreide
12 Geschmacksverstärker	j Lupine
13 geschwärzt	k Schalenfrüchte / Nüsse
14 gewachst	l Senf
15 genetisch verändert	m Soja
	n Weichtiere

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