

LIQUID KELTER

VEGETARISCHES MENÜ



Sauerteigfocaccia aus regionalem Mehl (Mühle Kienzlen) | Olivenöl i

Spargelsalat | Salzzitrone | Wildkräuter e,i

🍷 Weinbegleitung: Sauvignon Blanc Terra Rossa, Weedenborn, Rheinhessen 2016 g

Gebackene Zucchiniblüte | Ricottafüllung | Tomatensauce a,d,i

🍷 Weinbegleitung: Rosé Chateau Gairoid, Côte de Provence 2021 g

Buntes Gemüse | Sauerampfer-Sauce | Risolee-Kartoffeln d,e,i

🍷 Weinbegleitung: ANDERS Trollinger bio, Schnaitmann, Naturwein 2020 g

Erbeertartelette | Rhabarbereis a,d,l

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

Süßes Ende a,d,i

66,00

MENÜ MIT FLEISCH & FISCH

Sauerteigfocaccia aus regionalem Mehl (Mühle Kienzlen) | Olivenöl i

Schollen-Filet | Garnelen-Morchelkruste | Frische Erbsen a,b,c,d,e,i

🍷 Weinbegleitung: Auxerrois, Gebrüder Mathis, Baden, 2023 g

Gebackene Zucchiniblüte | Ricottafüllung | Tomatensauce a,d,i

🍷 Weinbegleitung: Rosé Chateau Gairoid, Côte de Provence g

Reh-Sauté | Sauerampfer-Sauce | Grüner Spargel | Risolee-Kartoffeln d,e,i

🍷 Weinbegleitung: ANDERS Trollinger bio, Schnaitmann, Naturwein 2020 g

Erbeertartelette | Rhabarbereis a,d,l

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

Süßes Ende a,d,i

87,00

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

Bunte Blattsalate | Rhabarber-Dressing | Salzpistazien ^{e,l} 
oder
Spargelschaumsuppe ^{d,i} 

Erbsen-Risotto | Blattgemüse | Parmesan | Tomatenpesto ^{d,e,k} 
oder
Erbsen-Risotto | Lammschnitzel | Tomatenpesto ^{d,e,i,k}

Vanille-Parfait | Himbeerschaum | Himbeersauce ^{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 Rhabarber-Dressing Salzpistazien ^{e,l} 	9,00
Caesar Salat Anchovis-Dressing Speck Parmesan ^{a,b,d,i,l}	12,00
Mariniertes & eingelegtes Gemüse ^g 	10,00
Spargelsalat Salzzitrone Wildkräuter ^{e,l} 	17,00
 0,15l Wein: Sauvignon Blanc Terra Rossa, Weedenborn, Rheinhessen 2016 ^g	12,70
Oktopus-Salat Kalmar Paprika-Chorizo-Sauce ^{b,d,e,g,n}	22,00
Spargelschaumsuppe ^d 	9,00
Vitello Tonnato ^{a,b}	16,00
Pochiertes Schwarzwaldforellenfilet Weißweinsauce Dicke Bohnen Forellenkaviar Schnittlauchöl ^{b,d,e,i}	15,00

LIQUID KELTER

HAUPTSPEISEN

Lammschnitzel Erbsenrisotto Tomatenpesto 	24,00
Zwiebelrostbraten (180g) Zwiebelringe Kalbsjus 	28,00
Kalbsrücken Bärlauchkruste Morchelrahmsauce Kroketten 	32,00
Reh-Sauté Sauerampfer-Sauce Grüner Spargel Risolee-Kartoffeln 	36,00
 0,15l Wein: ANDERS Trollinger bio , Schnaitmann, Naturwein 2020 	8,50
Dry-aged Rinderschmorbraten Bunte Karotten Schmorsauce 	27,00
Schollenfilet mit Garnelen-Morchelkruste Erbsen 	28,00
 0,15l Wein: Auxerrois, Gebrüder Mathis, Baden, 2023	9,50

VEGETARISCHE GERICHTE



Gegrillte Aubergine Polentaschnitte Tomatensauce 	25,00
Buntes Gemüse Sauerampfer-Sauce Risolee-Kartoffeln 	26,00
 0,15l Wein: ANDERS Trollinger bio , Schnaitmann, Naturwein 2020 	8,50
Brennnessel-Gnocchi Bergkäseschaum Brennnessel-Tempura 	25,00
 0,15l Wein: Manzoni Bianco "Forra", Alois Lageder, Südtirol, 2022 (biodyn.) 	11,90
Gebackene Zucchini-Blüte Ricotta-Füllung Tomatensauce 	14,00

BEILAGEN



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

LIQUID KELTER

NACHSPEISEN



Petersilieneis Passionsfruchtespuma _{a,d,i}	6,50
Erdbeersorbet Fenchelpollen Sahne _d	6,50
Erbeertartelette Rhabarbereis _{a,d,l}	9,00
 0,15l Wein: Riesling Auslese „Frühlingsplätzchen“, Weber, Nahe, 2022 (Süßwein) _g	9,90
Vanille-Parfait Himbeerschaum Himbeersauce _{a,d,i}	7,50
Affogato _{a,d,i}	6,50

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

Zusatzstoffe

1. Konservierungsstoff
2. Farbstoff
3. Antioxidationsmittel
4. Süßungsmittel Saccharin
5. Süßungsmittel Cyclamat
6. Süßungsmittel Aspartam
7. Süßungsmittel Acesulfam
8. Phosphat
9. geschwefelt
10. chininhaltig
11. koffeinhaltig
12. Geschmacksverstärker
13. geschwärzt
14. gewachst
15. genetisch verändert

Allergene

- a. Eier
- b. Fisch
- c. Krebstiere
- d. Milch
- e. Sellerie
- f. Sesamsamen
- g. Schwefeldioxid und Sulfite
- h. Erdnüsse
- i. Weizenglutenhaltiges Getreide
- j. Lupine
- k. Schalenfrüchte / Nüsse
- l. Senf
- m. Soja
- n. Weichtiere

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