

Zum Alten Kelterhaus



Monatskarte

März

Menü

3 Gang Menü
(Suppe, Hauptspeise, Dessert)
€ 29

4 Gang Menü
(Suppe, Vorspeise, Hauptspeise, Dessert)
€ 38

Suppen

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons (A1A3A7A9A10)
€ 5,60

Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandeln (A1A3A7A9A10)
€ 5,60

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat
mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan (A1A3A7A9A10)99
€ 5,90

Feldsalat in Honigsenf-Dressing
mit gebratenen Scheiben von der Fasanenbrust (A1A3A7A9A10)
€ 9,90

Gebratener Garnelenspieß auf Couscous-Tomatensalat (A1A2A3A4A7A9A10)
€ 9,90

Carpaccio vom Hirschfilet
auf Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan (A1A3A7A9A10)
€ 9,90

Zum Alten Kelterhaus



Monatskarte

März

Hauptspeisen

*Gratinierte Penne
mit Blattspinat in Weißwein-Gorgonzolasauce dazu ein kleiner Blattsalat* (A1A3A7A9A10)
€ 14,90

Bunt gemischter, großer Salat mit gebratenen Hirschmedaillons (A1A3A7A9A10)
€ 15,90

*Gebratenes Hähnchenbrustfilet
mit Tomatenscheiben und Mozzarella überbacken auf Pesto-Spaghetti* (A1A3A7A9A10)
€ 15,90

*Sauerbraten in Rotweinsauce geschmort
mit Rahmwirsing und hausgemachten Spätzle* (A1A3A7A9A10)
€ 17,90

*Gesottener Kalbstafelspitz
mit geschabtem Apfel- Meerrettich und Bouillonkartoffeln* (A1A9A10)
€ 18,90

*Gebratene Steinbeißerfilets auf süß-saurem Wok-Gemüse
mit Kokos-Ingwersauce und Basmatireistimbäl* (A1A3A4A7A9A10)
€ 19,90

Unsere Dessert Empfehlung im März

Crème Brûlée mit Pflaumenragout (A1A3A7)
€ 6,90