

Zum Alten Kelterhaus



Monatskarte September

Suppen

Rucolaschaumsuppe mit gebratenen Austernpilzen

(A1A3A7A9A10)

€ 5,60

Tomatencremesuppe mit Basilikum

(A1A7A9A10)

€ 5,60

Vorspeisen

*Gemischter Blattsalat
mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan*

(A1A3A7A9A10)

€ 5,90

Gebackener Ziegenkäse mit Thymian-Honig an Rucolasalat

(A1A7A9A10)

€ 9,90

Gebratene Scampis mit Avocado-Kirschtomatensalat

(A2A7)

€ 9,90

Verzeichnis der Allergen - Übersicht

A1. Glutenhaltiges Getreide; A2. Krebstiere; A3. Eier; A4. Fische; A5. Erdnüsse; A6. Sojabohnen;
A7. Milch; A8. Schalenfrüchte; A9. Sellerie; A10. Senf; A11. Sesamsamen; A12. Schwefeldioxid und
Sulphite; A13. Lupinen; A14. Weichtiere.

Zum Alten Kelterhaus



Monatskarte September

Hauptspeisen

Bunt gemischter, großer Salat mit gebratenen Rinderstreifen

(A1A3A7A9)

€ 13,90

*Schwäbische Maultaschen mit Kräuterfüllung
im getrüffeltem Pfifferlingsragout und gebratenem Speck
(auch vegetarisch bestellbar)*

(A1A3A7A9A10)

€ 16,90

*Gebratene Rotbarschfilets auf gedünstetem Fenchel-Karotten-Gemüse
mit Safransauce und Butterkartoffeln*

(A1A4A7A9A10)

€ 16,90

*Kalbsleber „Venezianische Art“
mit geschmorten grünen Bohnen und Kirschtomaten dazu Kartoffelecken*

(A1A3A7A9A10)

€ 17,90

*Rosa gebratene Scheiben von der Barbarie Entenbrust
in Trüffelbutter gebraten auf Pfifferlingsragout mit Sesam-Schupfnudeln*

(A1A3A7A9A10)

€ 19,90

Unsere Dessert Empfehlung im September

Walnusseis mit karamellisierten Feigen

(A3A7)

€ 6,90