

Zum Alten Kelterhaus



Monatskarte Oktober

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Ingwer

(A1A7A9A10)

€ 5,60

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen

(A1A3A7A9A10)

€ 5,60

Vorspeisen

*Gemischter Blattsalat
mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan*

(A1A3A7A9A10)

€ 5,90

*Feldsalat mit Roter-Bete an gebratenen Kürbisscheiben
dazu gebackener Schafskäse*

(A1A3A7A9A10)

€ 9,90

Miesmuscheln in Weißwein-Kräuter-Sahnesud

(A1A7A8A9)

€ 9,90

Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucolasalat mit geriebenem Parmesan

(A9A10)

€ 10,90

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 Oktober

Hauptspeisen

*Großer, bunt gemischter Salat mit gebratenen Kräuterseitlingen, Speck, Zwiebeln und Ei
(auch vegetarisch bestellbar)*

(A1A3A9A10)
€ 13,90

*Gefüllte Kartoffelknödel mit Pfälzer Blut- und Leberwurst
in Speck-Kräuter-Sahnesauce*

(A1A3A7A9A10)
€ 13,90

*Mit Schafskäse gratinierter Kürbis-Karotten-Kartoffel-Auflauf
dazu ein kleiner gemischter Blattsalat*

(A1A3A7A9A10)
€ 14,90

*Gebratene Steinbeißerfilets
auf gedünstetem Wurzelgemüse an Hummerbuttersauce dazu Risoleekartoffeln*

(A1A2A4A7A9A10A14)
€ 18,90

*Geschmorte Entenkeule in Thymianjus
mit buntem Gemüse dazu Kartoffel-Kürbisgratin*

(A1A7A9A10)
€ 19,90

*Hirschragout in Rotwein-Kirschsauce geschmort
an Rahmrosenkohl dazu Semmelknödel*

(A1A3A7A9A10)
€ 19,90

Unsere Dessert Empfehlung im Oktober

Crêpes mit Apfel-Birnenfüllung und Walnusseis

(A1A3A7)
€ 6,90