

# Zum Alten Kelterhaus



## Monatskarte September

### Suppen

*Kartoffel-Lauchcremesuppe mit Wiener Würstchen*

(A1A3A7A9A10)

€ 5,60

*Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum*

(A1A7A9A10)

€ 5,60

### Vorspeisen

*Gemischter Blattsalat  
mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan*

(A1A3A7A9A10)

€ 5,90

*Bruschetta mit Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Knoblauch an Salatbouquet*

(A1A3A7)

€ 7,90

*Gebackener Ziegenkäse im Speckmantel  
auf fruchtigem Salat mit Honig-Senf-Vinaigrette (auch vegetarisch bestellbar)*

(A1A7)

€ 9,90

*Lachsvariation (Lachstatar und geräucherter Lachs)  
an Kartoffelrösti und Kaviar*

(A3A4A7)

€ 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 Mozzarella überbackenen  
schwäbischen Maultaschen*

(A1A3A7A9)

**€ 13,90**

*Hausgemachte Semmelknödel mit frischem Blattspinat  
im getrüffeltem Pfifferlingsragout und gebratenem Speck  
(auch vegetarisch bestellbar)*

(A1A3A7A9A10)

**€ 16,90**

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

(A1A4A7A9A10)

**€ 16,90**

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

(A1A3A7A9A10)

**€ 19,90**

*Lammcarré auf Ratatouille-Gemüse mit Rosmarinjus und Kartoffelgratin*

(A1A3A7A9A10)

**€ 21,90**

### ***Unsere Dessert Empfehlung im September***

*Walnusseis mit karamellisierten Feigen*

(A3A7)

**€ 6,90**