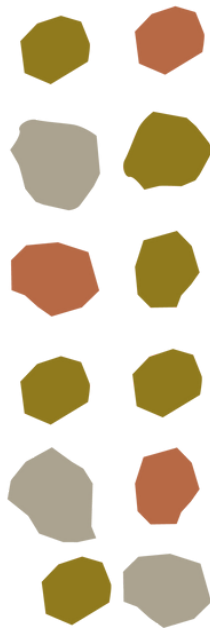


RESTAURANT
TAFELSTEIN
IM WEINGUT STALLMANN-HIESTAND



Unsere Menüs

Stellen sie sich auf den nachfolgenden
Seiten ihr individuelles Menü zusammen:

3 GÄNGE (VORSPEISE, HAUPTGANG, DESSERT)

49€

4 GÄNGE

(2 VORSPEISEN, 1 HAUPTGANG, 1 DESSERT)

64€

5 GÄNGE

(2 VORSPEISEN, 2 HAUPTGÄNGE, 1 DESSERT)

79€

3 GÄNGE VEGETARISCH/VEGAN

(VORSPEISE, HAUPTGANG, DESSERT)

39€



Vorspeise

SUPPE VON DER PASTINAKE	10
Petersilie, Haselnuss, Trüffel	
TATAR VOM DOLGESHEIMER RIND	16
Ei, Zwiebel, Kapern	
LACHSFORELLE	16
Fenchel, Linse, Bergamotte	
ZIEGENKÄSE	15
Walnuss, Honig, Birne, Croutons, Feldsalat -vegetarisch-	
KAROTTE	15
Rübe, Quinoa, Schwarzwald-Miso -vegan-	
PETERSILIEN	10
Ei, Graubrot, Krabbe, Knoblauch	

Hauptspeise

HIRSCHRÜCKEN	30
Rotkohl, Serviettenknödel	
PERLHUHNBRUST	28
Gratin, Pilz, Getreide	
SCHWEINERÜCKEN	28
Schwarzwurzel, Kartoffel, Trüffeljus	
SKREI	28
Senf, Rote Beete, Risotto	
FRISCHE PASTA MIT TRÜFFEL	24
-vegetarisch-	
KNUSPRIGER SELLERIE	21
Mais, Rübe, Umamai-Jus	
-vegan-	

Dessert

KAFFEE 2.0 **12**
Schokolade, Kaffee

KÄSEKUCHEN **12**
Mandarine, Veilchen

KÄSE MIT FEIGENSENF **12**

Für eine vegane Alternative sprechen sie gerne
unseren Service an!

GUT & GASTLICH
STALLMANN-
HIESTAND



Für jegliche Art der Änderungen der Speisen erlauben wir uns einen Aufpreis von 1.50€ zu buchen. Unsere Gerichte werden alle aus frischen Lebensmitteln zubereitet. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergiekarte Auskunft über die enthaltenen allergenen Zutaten. Zusätzlich weisen wir darauf hin, dass in unserem Restaurant Kreuzkontaminationen im Herstellungs- und Zubereitungsverfahren nicht ausgeschlossen werden können.

Alle Preise in € inkl. MwSt. und Bedienungsentgelt.