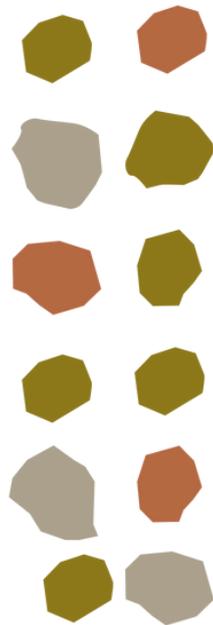


RESTAURANT
TAFELSTEIN
IM WEINGUT STALLMANN-HIESTAND



Appetizer

OLIVENÖL & FLEUR DE SEL	2.5
AUFGESCHLAGENE BUTTER	2.5
BROTKORB	4

Suppen

ROTE LINSEN-CREMESUPPE Riesling / Petersilie -vegan-	8
CONSOMMEE VOM FREILANDHUHN Conchiglie / Sellerie / Petersilie	9

Vorspeise

RINDERCARPACCIO	17
Parmesan / Olivenöl / frittierte Kapern / Salat	
WEISSE BOHNENCREME MIT MISO	9
Blumenkohl / Zitrus / Panko -vegan-	
HAUSGEBEIZTER LACHS	17
Sellerie / Schalotten / Buttermilch / Dill	
MILLE FEUILLE VOM ZIEGENKÄSE	15
Thymianhonig / Kürbis (Creme & süß-sauer) Kürbiskern / Salat -vegetarisch-	
GEMISCHTER MARKTSALAT	
French Dressing / Kirschtomaten / Schalotten / Pinienkerne -vegetarisch-	
klein	5
groß	13
wahlweise mit	
Ziegenkäsecreme, gratiniert	16
Lachs & Sahnemeerrettich	18

Hauptspeise

SPANFERKELKAREE	24
Rahmwirsing / Macaire / Speck / Petersilie	
KLASSISCHE RINDERROULADE	26
Tomate / Schalotte / Sellerie / Kartoffelkrapfen	
ROTE BEETE-KNÖDEL	16
Blumenkohl / Parmesan / braune Butter -veget.- wahlweise mit	
Maispoullade & Jus	21
GEBRATENE LACHSFORELLE	21
Linguine / Tomaten / Frischkäseschaum / sieben Kräuter wahlweise vegetarisch - ohne Fisch	16
HÜHNERFRIKASSE	19
Erbse / Möhre / Pilz / Blätterteig	
MAISPOURLADE & JUS	23
Kürbis / Dauphine / Thymian / Passionsfrucht	

Dessert

WEISSE SCHOKOLADE 13
Passionsfrucht / rote Beete / Macadamia

APFEL-BUTTERMILCH 9.5
Cantuccini / Sommerwein / Anis

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.