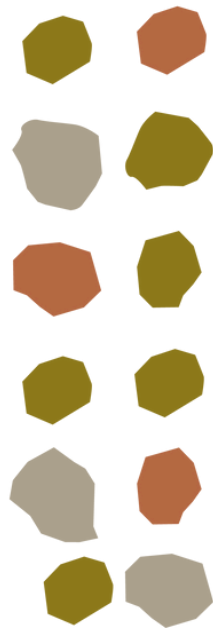


RESTAURANT
TAFELSTEIN
IM WEINGUT STALLMANN-HIESTAND



Unser Frühlingsmenü

VORSPEISE

KAROTTE-MASCARPONE-TARTELETTE



ZWISCHENGANG

BASILIKUM-ZITRUS-SORBET



HAUPTGANG

KALBSTAFELSPITZ, ROSA
HOLLANDAISE / GRÜNER SPARGEL /
DRILLINGE

VEGETARISCHE ALTERNATIVE:

KASKNÖDEL

SPINAT / BEURRE BLANC / PARMESAN

WIR EMPFEHLEN DAZU: SAUVIGNON BLANC



DESSERT

BEERENDUETT

FRISCHE FRÜCHTE / VANILLE /
BUTTERKEKSE MINZE

MENÜPREIS 50€

VEGETARISCH 41€



Appetizer

OLIVENÖL & FLEUR DE SEL 2.5

AUFGESCHLAGENE BUTTER 2.5

BROTKORB VON UNSEREM
NACHBARN, BÄCKER BENY 3,50

Vorspeise

DUETT VON DER KAROTTE	12
Rotwein / Mascarpone / Thymian	
CROSTINI MIT SPIEGELEI	13
Roher Landschinken, Spiegelei & Hollandaise	
PASTINAKE, SENF & FRITTIERTES EI	12
Zwiebel / Vollkornbrot	
FORELLE & HIMBEERE	14
Kamille / Staudensellerie	
BÜFFELMOZZARELLA & GETR. TOMATE	13
Balsamico - Reduktion / Spinat	
SPARGELCREMESUPPE	9
Sauvignon Blanc / Gartenkräuter	
VITELLO TONNATO	17
Kalb / Thunfisch / Kapern	
BEILAGENSALAT	5
Balsamico / Kirschtomaten / Schalotten	

Hauptspeise

Für eine vegane Alternative sprechen Sie uns bitte an!

OCHSENBÄCKCHEN, HAUSGESCHMORT	26
Karotte / Bimi / Dauphine-Kartoffel	
ERDIGE ELEGANZ	15
Kartoffel / Pastinake / Tomate / zerlei Zwiebel / Skyr	
KALBSTAFELSPITZ, ROSA	27
Hollandaise / grüner Spargel / Drillinge	
VEGETARISCHES WUNDER	18
Polenta / wilder Brokkoli / Paprika / Eigelb / Mascarpone	
KASKNÖDEL	17.5
Spinat / Beurre blanc / Parmesan	
ZANDERFILET	23
Frische Pasta / Zuckerschote / Schmandschaum / Kaviar	
HESSISCHES LANDSCHWEIN - FILET	25
Jus / sautierte Paprika / Polenta	
FRISCHE PASTA & GRÜNER SPARGEL	19
Hollandaise / Tomate / Sonnenblumenkerne	

Dessert

Für eine vegane Alternative sprechen Sie uns bitte an!

BEERENSYPHONIE Baiser / Johannisbeere / Sorbet / Vanille	13
RHABARBER-ERDBEER Tahini Parfait / Datteln	13
TAGES-SORBET auf Crumble	3
KÄSE-SELEKTION ca. 120g, Stéphanie Vialle - Guntersblum Trauben, Früchtebrot, Feigensenf, Rotweinzwiebelmarmelade	16.5

Empfehlung von
Winzer & Küche

KÄSE & WEIN- WEISS I I

ca. 60g Käse-Selektion, Stéphanie Vialle, Guntersblum
0,1l "Alma" Riesling Kabinett mit Restsüsse
Trauben, Feigensenf, Früchtebrot

KÄSE & WEIN - ROT I I

ca. 60g Käse-Selektion, Stéphanie Vialle - Guntersblum
0,1l "Unikum" trocken
Trauben, Rotweinzwiebelmarmelade, Früchtebrot

Kaffee

ESPRESSO

2,50 €

DOPPELTER ESPRESSO

4,00 €

KAFFEE

Tasse 3,00€

CAPPUCCINO

Tasse 3,80€

Kinder

PASTA mit Butter, Tomaten oder brauner Sauce	7.5
HÄHNCHEN-NUGGETS mit Kartoffelkrapfen	9
SPINAT-KASKNÖDEL Parmesan und geschmolzene Butter	10
KUGEL EIS	2

GUT & GASTLICH
STALLMANN-
HIESTAND



Weingut | Restaurant | Eventlocation | Gästehaus

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.