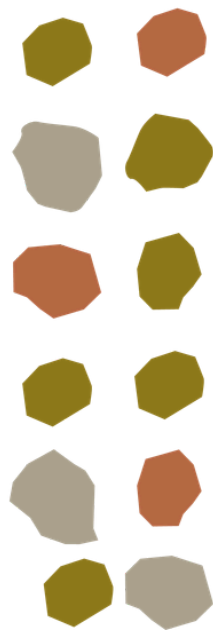


RESTAURANT

TAFELSTEIN

IM WEINGUT STALLMANN-HIESTAND



STARTER

STARTERPLATTE FÜR 2 22.0
Roastbeef und Trüffelmajo / Kürbis-
Paprikasuppe / Grilled-Cheese-Sandwich /
Pilze / Pimentos

✓ **GEBRATENE PIMENTOS** 5.0
Olivenöl / Fleur de Sel

BEEF ROYALE 15.0
Rosa gegartes Roastbeef / Trüffelmajo / Fries

DIP-DUO: KÜRBIS UND BRIE 5.0
Kräuteröl / Sprossen / mit Brotauswahl

SALZBUTTER 2.5

EXTRA BROTKORB 3.5

VORSPEISEN

servieren wir mit Brot

BRIECREME & BIRNENRAGOUT 14.0
Schmorzwiebel / geröstete Walnuss

✓ **ENDIVIE & BUTTERNUT** 12.0
Cranberry / Kürbiskerne

**SCHWARZWÄLDER SCHINKEN
& APFELCHUTNEY** 14.0
Radicchio / Ajoli

GEBEIZTER LACHS & SELLERIE 16.0
Tomate / Rotweinzwiebeln

GESCHMORTE KAROTTEN 12.0
Topfen / Haselnuss / Öl vom Karottengrün

...oder im
Zwischengang mit
Rosé Merlot

BEEF ROYALE
Rosa gegartes Roastbeef / Trüffelmajo /
Fries

Als Starter mit
Chardonnay Sekt

15.0

SUPPEN

WALDPILZ - CREMESUPPE 9.0
Gemischte Waldpilze / Kräuter / Schmand

KÜRBIS - PAPRIKA - SUPPE 10.5
mit Grilled-Cheese-Sandwich

✓ vegane Variante möglich: mit Knoblauchbrot

KÄSEFONDUE

Nur auf
Vorbestellung!

ab 2 Personen

Brot und Drillinge können kostenlos nachbestellt werden
Kirschwasser wird separat serviert

KLASSISCH

29.0

Drillinge / Mixed Pickles / Trauben /
Brotwürfel / Beilagensalat

ROYALE

39.0

Unser klassisches Käsefondue,
verfeinert mit Steinpilz-Trüffel-Creme, dazu:
Roastbeef kalt aufgeschnitten /
gebratene Waldpilzvariation / Trauben /
Brotwürfel / Mixed Pickles / Beilagensalat

HAUPTSPEISEN

✓ KÜRBIS-VARIATION MIT KICHERERBSEN-SEMMELKNÖDEL	16.0
Pimentos / Hafer-Skyr	
MUSCHELN IM WEISSWEINSUD	24.0
Miesmuscheln / Fries / Aioli / Petersilie / Zitrone	
WALDPILZRAGOUT	19.0
Pilze der Saison / Rahm / Serviettenknödel / frische Kräuter	
wahlweise mit Maispoularde	25.0
ENTENBRUST MIT KIRSCHJUS	31.0
Rosmarin-Dauphine / Selleriepüree / Romanesco	
2ERLEI BUTTERNUT & PARMESAN	18.0
Kasknödel / braune Butter / Kürbiskerne / Kräuter	
ROASTBEEF VON DER DEUTSCHEN FÄRSE	38.0
Jus / Kartoffelpüree/ Romanesco / Kürbis	
OCHSENBÄCKCHEN IN ROTWEINSAUCE	29.0
Dauphine / Sellerie / Tomate / Schmorzwiebel	

KINDER

KASKNÖDEL & PARMESAN 14.0
braune Butter

**KNUSPRIGE HÄHNCHEN-
NUGGETS** 12.0
mit Pommes / Mayo & Ketchup

KÜRBIS-PAPRIKA-SUPPE 8.0

KUGEL EIS 2.5
mit bunten Streuseln auf Crumble

DESSERTS

SCHOKOLADENBROWNIE 11.0

Sauerkirsche / Merlot-Mandarine / gebrannte Mandeln

TOPFEN-MOHNCREME & BIRNENKOMPOTT 9.0

Cranberry / Haselnuss

AFFOGATO 3.5

SORBET AUF LEBKUCHENCRUMBLE 3.5



MÜLLER
KAFFEERÖSTEREI

Kaffee

ESPRESSO
2.5

DOPPELTER ESPRESSO
4.0

KAFFEE
3.0

CAPPUCCINO
3.5



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.