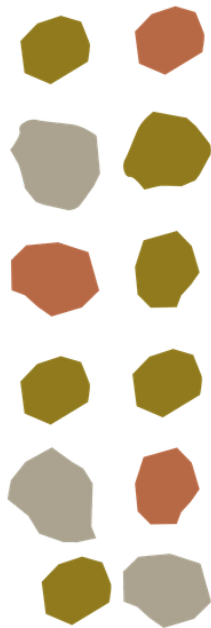


RESTAURANT

TAFELSTEIN

IM WEINGUT STALLMANN-HIESTAND



Starter

servieren wir mit Brot

STARTERPLATTE FÜR 2 gegrillte Pimentos / frittierte Sardellen mit Mayo / Büffelmozzarella/ Hummus / Antipasti / Oliven	22.0
GEBRATENE PIMENTOS Olivenöl / Fleur de Sel	5.5
FRITTIERTE SARDELLEN Zitrone / Mayonnaise	8.0
KRÄUTER-SCHMAND-DIP Kräuteröl & Sprossen	4.5
MARINIERTE OLIVEN	4.5
SÜSSKARTOFFEL & BÜFFELMOZARELLA-DIP Kräuteröl / Sprossen	6.0
SALZBUTTER	2.5
OLIVENÖL & FLEUR DE SEL	2.5
EXTRA BROTKORB	3.5

Vorspeisen

servieren wir mit Brot

JOGHURT & GEBEIZTES EIGELB 11.0

Kräuter / gepickelte Radieschen / Chiliöl

LACHSCARPACCIO 16.5

Mango/ Tomate / Blattsalat

ROTER HUMMUS & ANTIPASTI 15.0

Feta / Tomate / Ruccola / Sonnenblumenkerne
auch vegan möglich

BÜFFELMOZZARELLA & 16.5

MANGOCHUTNEY

Kirschtomate / Brunnenkresse

RINDERCARPACCIO & PARMESAN 17.5

Mayonnaise / Kapern / Rucola / Olivenöl



Suppen & Salate

servieren wir mit Brot

TOMATENCONSOMMEE

10.0

Büffelzozzarella & Gartenkresse

RIESLING -

9.5

SELLERIECREMESÜPPCHEN

Basilikumpesto

FRÜHLINGSSALAT

Karotte / Frühlingszwiebel / Kerne / Senfdressing
auch vegan möglich

mit gebratener Kikok-Maispoularde

22.5

KLEINER BEILAGENSALAT

6.0

Hauptspeisen

FRISCHE PASTA & FRISCHKÄSESCHAUM 17.0

Zucchini/Pinienkerne/ Parmesan

SOMMERCURRY & MINZ-DUFTREIS 16.5

Gemüse / Frühlingszwiebel / Kerne

vegan

wahlweise auch mit

Garnelen 23.0

Kikok -Maispoularde 23.0

DORADENFILET & WEISSWEIN-ZITRONENSAUCE 23.0

frische Pasta/ Kirschtomaten

ROSA GEGARTE SEMERROLLE VOM KALB 29.0

Jus / Kartoffelpüree / Sommergemüse

PILZRAHMGESCHNETZELTES VOM KALB 25.0

Kartoffelkrapfen / Salatbouquet

OCHSENBÄCKCHEN IN ROTWEINSAUCE 29.0

Süßkartoffel / Bimi / Dauphinekartoffeln

FLEISCHBÄLLCHEN VOM WILDSCHWEIN 25.0

Kartoffelcreme / Zuckerschoten / Preiselbeeren



Desserts

TRILOGIE VON DER HIMBEERE 14.0
Brownie / karamalisierte Nüsse und Kerne

TIRAMISU 12.5
frische Beeren / Minze

TAGESSORBET AUF CRUMBLE 3.5
vegan

AFFOGATO 5.5
Vanilleeis / Espresso

Kaffee

ESPRESSO
2.5

DOPPELTER ESPRESSO
4.0

KAFFEE
3.0

CAPPUCCINO
3.8

Kinder

PASTA

10.0

mit Bratensauce oder Tomatensauce &
Parmesan

KNUSPRIGE HÄHNCHEN-NUGGETS 13.0

mit Kartoffelkrapfen, Mayo & Ketchup

6 KARTOFFELKRAPFEN

6.0

mit Mayo & Ketchup

PILZRAHMGESCHNETZELTES

16.0

mit Kartoffelkrapfen

FLEISCHBÄLLCHEN

14.0

mit Wildschwein & Schweinebauch in Rahmsauce
Kartoffelpüree / Erbsen / Preiselbeeren

KUGEL EIS

3.0

mit bunten Streuseln auf Crumble

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.