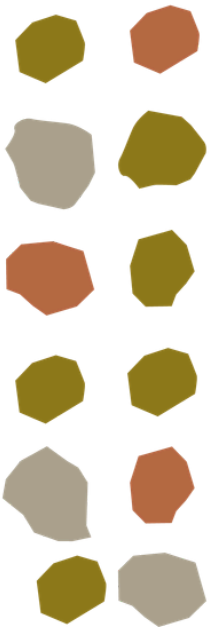
RESTAURANT

TAFELSTEIN

IM WEINGUT STALLMANN-HIESTAND





KÄSEFONDUE

ab 2 Personen

Brot und Drillinge können kostenlos nachbestellt werden
Kirschwasser wird separat serviert

	Preis pro Person
KLASSISCH Drillinge / Mixed Pickles / Trauben / Brotwürfel - inklusive Beilagensalat -	29.0
ROYALE Unser klassisches Käsefondue, verfeinert mit Steinpilz-Trüffel-Creme, dazu: Roastbeef kalt aufgeschnitten / gebratene Waldpilzvariation / Trauben / Brotwürfel / Mixed Pickles - inklusive Beilagensalat -	39.0

STARTER

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

GEBRATENE PIMENTOS 5.0
Olivenöl / Fleur de Sel

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

SAISONALER BEILAGENSALAT 6.0

SALZBUTTER 2.5

EXTRA BROTKORB 3.5

VORSPEISEN

servieren wir mit Brot

BRIECREME & BIRNENRAGOUT 15.0
Schmorzwiebel / geröstete Walnuss

ENDIVIE & BUTTERNUT 12.0
Cranberry / Kürbiskerne

SCHWARZWÄLDER SCHINKEN & APFELCHUTNEY 14.0
Radicchio / Ajoli

GEBEIZTER LACHS & SELLERIE 16.0
Tomate / Rotweinzwiebeln / Meerrettich

GESCHMORTE KAROTTEN 12.0
Topfen / Haselnuss / Öl vom Karottengrün



BEEF ROYALE
Rosa gegartes Roastbeef / Trüffelmajo / Fries 15.0

Unsere Empfehlung
als Starter den Chardonnay Sekt +7.0
als Zwischengang den Rose Merlot +7.5

SUPPEN

WALDPILZ - CREMESUPPE 9.0
Gemischte Waldpilze / Kräuter / Schmand

KÜRBIS - PAPRIKA - SUPPE 10.5
mit Grilled-Cheese-Sandwich
vegane Variante möglich: mit Knoblauchbrot

HAUPTSPEISEN

KÜRBIS-VARIATION MIT KICHERERBSEN-SEMMELKNÖDEL 16.0
Pimentos / Zitronen - Soja -Skyr

MUSCHELN IM WEISSWEINSUD 24.0
Miesmuscheln / Fries / Aioli / Petersilie / Zitrone

WALDPILZRAGOUT 19.0
Pilze der Saison / Rahm / Serviettenknödel /
frische Kräuter
+ 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

GUT & GASTLICH
STALLMANN-HIESTAND

DESSERTS

SCHOKOLADENBROWNIE 11.0
Sauerkirsche / Merlot-Mandarine / gebrannte Mandeln

TOPFEN-MOHNCREME & BIRNENKOMPOTT 9.0
Cranberry / Haselnuss

BRIECREME & BIRNENRAGOUT 15.0
Schmorzwiebel / geröstete Walnuss

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

KINDER

KASKNÖDEL & PARMESAN braune Butter	14.0
KNUSPRIGE HÄHNCHEN-NUGGETS mit Pommes / Mayo & Ketchup	12.0
KÜRBIS-PAPRIKA-SUPPE	8.0
KUGEL EIS mit bunten Streuseln auf Crumble	2.5

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.