

LIQUID KELTER

VEGETARISCHES MENÜ

VEGETARIAN MENU

GRUSS AUS DER KÜCHE d,i


APPETISER

SAUERTEIGFOCACCIA AUS REGIONALEM MEHL (MÜHLE KIENZLEN) | OLIVENÖL i

SOURDOUGH FOCCACCIA MADE WITH REGIONAL FLOUR | OLIVE OIL

KARTOFFELLAUCHSUPPE | SCHNITTLAUCHÖL | CRÈME FRAÎCHE d,e

POTATO SOUP | CHIVES OIL | CRÈME FRAÎCHE

 Weinbegleitung: Crémant de Bourgogne, Cave de Lugny, Frankreich

RICOTTA-TORTELLINI | BLATTSPINAT | PARMESAN a,d,e,i

RICOTTA-TORTELLINI | LEAF SPINACH | PARMESAN CHEESE


 Weinbegleitung: Pinot Grigio, Alois Lageder, Südtirol, 2023 (Biowein)

WIRSINGROULADE | GEMÜSE-COUSCOUS | MEERRETTICH-SAUCE | LAUCH |

GEBACKENE KARTOFFELWÜRFEL d,e,i


SAVOY CABBAGE ROULADE | VEGETABLE COUSCOUS | HORSE RADISH SAUCE | LEEK |

BAKED POTATO CUBES

 Weinbegleitung: Spätburgunder Blanc de Noirs, Bassermann-Jordan, Pfalz, 2022

KARAMELLEIS | FLEUR DE SEL | POPCORN | SCHOKOLADENKUCHEN | BIRNE a,d,i

CARAMEL ICE-CREAM | FLEUR DE SEL | POPCORN | CHOCOLATE CAKE | PEAR

 Weinbegleitung: Riesling Spätlese *Frauenberg*, Engel, Rheinhessen, 2021

SÜSSES ENDE a,d

57,00

Wir empfehlen zu diesem Menü unsere auf die Gänge abgestimmte Weinbegleitung, welche Sie optional dazu bestellen können:

WEINBEGLEITUNG g

35,00

WINEPAIRING

LIQUID KELTER

MENÜ MIT FLEISCH & FISCH

MEAT/FISH MENU

GRUSS AUS DER KÜCHE d,i

APPETISER

SAUERTEIGFOCACCIA AUS REGIONALEM MEHL (MÜHLE KIENZLEN) | OLIVENÖL i

SOURDOUGH FOCCACCIA MADE WITH REGIONAL FLOUR | OLIVE OIL

GEBRATENER SEETEUFEL | KAROTTENCREME | CURRYBUTTER b,d,e,l

FRIED MONKFISH | CARROT CREAM | CURRY BUTTER

 Weinbegleitung: Riesling Kabinett Stetten *Pfeffer*, Karl Haidle, Württemberg, 2021 (Biowein)


RICOTTA-TORTELLINI | BLATTSPINAT | PARMESAN a,d,e,i

RICOTTA-TORTELLINI | LEAF SPINACH | PARMESAN

 Weinbegleitung: Pinot Grigio, Alois Lageder, Südtirol, 2023 (Biowein)


KALBSRÜCKENSTEAK | KRÄUTERKRUSTE | JUS | WINTERGEMÜSE a,d,e,i

SADDLE OF VEAL | HERB CRUST | JUS | VEGETABLES

 Weinbegleitung: Lemberger, Vinçon Zerrer, Baden, 2021 (Biowein, unfiltriert)

KARAMELLEIS | FLEUR DE SEL | POPCORN | SCHOKOLADENKUCHEN | BIRNE a,d,i

CARAMEL ICE-CREAM | FLEUR DE SEL | POPCORN | CHOCOLATE CAKE | PEAR

 Weinbegleitung: Riesling Spätlese *Frauenberg*, Engel, Rheinhessen, 2021

SÜSSES ENDE

76,00

Wir empfehlen zu diesem Menü unsere auf die Gänge abgestimmte Weinbegleitung, welche Sie optional dazu bestellen können:

WEINBEGLEITUNG g

35,00

WINEPAIRING

LIQUID KELTER

KLEINES MENÜ

SMALL MENU

WINTERSALATE | KAROTTE | MANGO-DRESSING | CASHEWKERNE e,g,k

MIXED LETTUCE | CARROT | MANGO DRESSING | CASHEW NUTS

oder - or

TOPINAMBURSUPPE | SCHNITTLAUCHÖL | TOPINAMBURCHIPS d,e

TOPINAMBUR SOUP | CHIVES OIL | TOPINAMBUR CRISPS

RICOTTA-TORTELLINI | BLATTSPINAT | PARMESAN a,d,e,i

RICOTTA-TORTELLINI | LEAF SPINACH | PARMESAN

oder - or

PILZ RISOTTO | SCHNITZEL VOM SCHÖNBUCH-WILDSCHWEIN | PREISELBEEREN d,e

MUSHROOM RISOTTO | REGIONAL BOAR SCALLOP | LINGONBERRIES

PETERSILIENEIS | PASSIONSFRUCHTESPUMA a,d

PARSLEY ICE-CREAM | PASSIONFRUIT ESPUMA

oder - or

CRÈME BRÛLÉE a,d

CREME BRULEE

36,00

LIQUID KELTER

SPEISEKARTE - MENU

Nachfolgend finden Sie unser Speisenangebot, das sich teilweise aus den Gerichten unserer Menüs sowie zusätzlichen À la carte-Gerichten zusammensetzt. Vorab erhalten Sie stets unser Sauerteig-Focaccia mit Olivenöl. Zu den Hauptgerichten können Sie sich Beilagen nach Belieben aussuchen. Diese finden Sie im Anschluss an die Pasta-Gerichte.

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE - STARTERS AND SNACKS

WINTERSALATE | KAROTTE | MANGO-DRESSING | CASHEWKERNE e,g,k **9,00**
MIXED LETTUCE | CARROT | MANGO DRESSING | CASHEW NUTS

MARINIERTES & EINGELEGTES GEMÜSE g **10,00**
MARINATED & PICKLED VEGETABLES

**BURRATA | EINGELEGTE CHERRYTOMATEN | AVOCADO-ALGEN-CREME |
SCHWARZKOHL** d,i,k **12,00**
BURRATA | PICKLED CHERRY TOMATOES | AVOCADO SEAWEED CREAM | BLACK CABBAGE

GEBRATENER SEETEUFEL | KAROTTENCREME | CURRYBUTTER b,d,e,l **21,00**
FRIED MONKFISH | CARROT CREAM | CURRY BUTTER

KARTOFFELLAUCHSUPPE | SCHNITTLAUCHÖL | CRÈME FRAÎCHE d,e **9,00**
POTATO LEEK SOUP | CHIVES OIL | CRÈME FRAÎCHE

VITELLO TONNATO a,b **16,00**
COLD CUTS OF VEAL | TUNA-SAUCE

LIQUID KELTER

HAUPTSPEISEN - MAIN COURSES

KOTELETT VOM DUROC SCHWEIN | SENFJUS | MANGOLD d,e,l **26,00**
DUROC PORK CHOP | MUSTARD JUS | CHARD

ZWIEBELROSTBRATEN (180G) | ZWIEBELRINGE | KALBSJUS a,e,g,i **28,00**
BEEF BACKSTEAK (180G) | BRAISED ONIONS | ONION RINGS | VEAL JUS

KALBSRÜCKENSTEAK | KRÄUTERKRUSTE | JUS | WINTERGEMÜSE a,d,e,i **29,00**
SADDLE OF VEAL | HERB CRUST | JUS | WINTER VEGETABLES

FISCH – FISH

**GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET | BLATTSPINAT | SAFRANSCHAUM |
KARTOFFELN** b,d,e,g **32,00**
FRIED SEA BASS FILLET | LEAF SPINACH | SAFFRON FOAM | POTATOES

VEGETARISCHE GERICHTE - VEGETARIAN DISHES

**WIRSINGROULADE | GEMÜSE-COUSCOUS | MEERRETTICH-SAUCE |
LAUCH | GEBACKENE KARTOFFELWÜRFEL** d,e,i **25,00**
SAVOY CABBAGE ROULADE | VEGETABLE COUSCOUS | HORSE RADISH SAUCE |
LEEK | BAKED POTATO CUBES

PASTA - PASTA DISHES

RICOTTA-TORTELLINI | BLATTSPINAT | PARMESAN a,d,e,i **23,00**
RICOTTA-TORTELLINI | LEAF SPINACH | PARMESAN

LIQUID KELTER

BEILAGEN - SIDE DISHES

Im Folgenden finden Sie die Beilagen zu den Hauptgerichten.
Natürlich können Sie diese Beilagen auch separat bestellen.

| | |
|---|-------------|
| BEILAGENSALAT <small>e,g,i,h</small> SIDE SALAD | 4,80 |
| KROKETTEN <small>a,d,i</small> CROQUETTES | 4,80 |
| SPÄTZLE <small>a,d,i</small> SPAETZLE | 4,80 |
| POMMES FRITES FRENCH FRIES | 4,80 |
| GEMISCHTES GEMÜSE MIXED VEGETABLES | 5,50 |

NACHSPEISEN - DESSERTS

| | |
|--|--------------|
| PETERSILIENEIS PASSIONSFRUCHTESPUMA <small>a,d</small> PARSLEY ICE-CREAM PASSIONFRUIT ESPUMA | 6,50 |
| CRÈME BRÛLÉE <small>a,d</small> CREME BRULEE | 7,50 |
| KOKOS-EIS ANANAS-ESPUMA ANANAS COCONUT ICE-CREAM PINEAPPLE ESPUMA PINEAPPLE | 8,50 |
| KARAMELLEIS FLEUR DE SEL POPCORN SCHOKOLADENKUCHEN BIRNE <small>a,d,i</small> CAMEL ICE-CREAM FLEUR DE SEL POPCORN CHOCOLATE CAKE PEAR | 10,50 |
| CHOUX À LA CRÈME HIMBEERE <small>a,d,i</small> | 8,50 |

LIQUID KELTER

FÜR DIE FAST ERWACHSENEN - FOR THE ALMOST GROWN-UPS

| | |
|--|--------------|
| SCHNITZEL VOM FREILANDHUHN POMMES FRITES ODER SPÄTZLE <small>a,d,i,g</small> FREE-RANGE CHICKEN SCHNITZEL FRENCH FRIES OR SPAETZLE | 15,00 |
| PORTION POMMES FRITES ODER SPÄTZLE <small>a,d,i</small> PORTION OF FRENCH FRIES OR SPAETZLE | 5,50 |
| PASTA TOMATENSAUCE <small>d,i</small> PASTA TOMATOSAUCE | 8,50 |

LISTE DER ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE - LIST OF ALLERGENES AND ADDITIVES

Zusatzstoffe

additives

1. Konservierungsstoff - preservatives
2. Farbstoff - colouring
3. Antioxidationsmittel - anti-oxidisers
4. Süßungsmittel (sweetener) Saccharin
5. Süßungsmittel (sweetener) Cyclamat
6. Süßungsmittel (sweetener) Aspartam
7. Süßungsmittel (sweetener) Acesulfam
8. Phosphat – with phosphate
9. geschwefelt - sulfurized
10. chininhaltig – contains chinine
11. koffeinhaltig – contains caffeine
12. Geschmacksverstärker - flavour enhancer
13. geschwärzt | blackened
14. gewachst | waxed
15. genetisch verändert | genetically modified

Allergene

Allergenes

- a. Eier - eggs
- b. Fisch - fish
- c. Krebstiere - crustaceans
- d. Milch - milk
- e. Sellerie - celery
- f. Sesamsamen - sesame
- g. Schwefeldioxid und Sulfite – sulfur dioxid and sulfite
- h. Erdnüsse - peanuts
- i. glutenhaltiges Getreide - gluten
- j. Lupine - lupines
- k. Schalenfrüchte / Nüsse- nuts / pulse
- l. Senf - mustard
- m. Soja - soy
- n. Weichtiere - molluscs

Alle ausgewiesenen Preise sind in EUR und inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer angegeben.