

Wir empfehlen zum Aperitif

Glas Winzersekt 5,90

Aperol Spritz 5,90

Prosecco Hugo 5,90

Speisekarte

Vorspeisen

Brotkorb mit Schmalz
2,90

Kleiner gemischter Salat der Saison
4,90

Kürbiscrème-Süppchen
mit gerösteten Kernen, Crème fraîche und Kernöl
5,90

„Hessen-Bruschetta“
Tomate und Mozzarella mit hausgemachtem Pesto, gratiniert auf Wasserweck
6,90

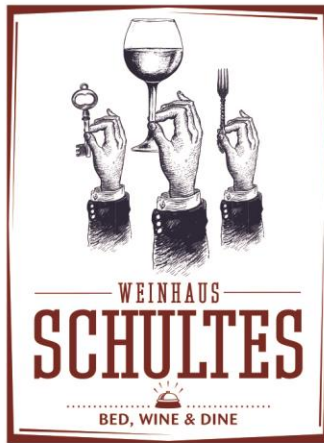
„Frankfurter Grünzeug“
Salat an Frankfurter Grüner Sauce, Eiern und geröstetem Bacon
8,50

Karamellierter Ziegenkäse
mit Weintrauben Chutney und Salatbouquet
8,90

Roastbeef
rosa gebraten, kalt serviert mit Trüffelmayonnaise und Salatbouquet
10,90

½ Meter Tapas
Hessen-Bruschetta, Grüne Sauce mit Ei,
Spundekäs' mit Salzbrezel, rosa gebratenes Roastbeef mit Trüffelmayonnaise
12,90

WEINHAUS SCHULTES



Flammkuchen

belegt mit Sauerrahm:

Zwiebeln und Speck
7,90

Tomaten, Mozzarella und hausgemachtem Pesto
8,50

Münsterkäse, Speck und Frühlingszwiebeln
8,90

Salate

Salatvariation der Saison als:

„Lachs Salat“
mit Lachsfilet in Zitronen-Dillbutter gebraten
13,90

„Cesar Salat“
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Croûtons, Speck,
Parmesan und getrockneten Tomaten
12,90

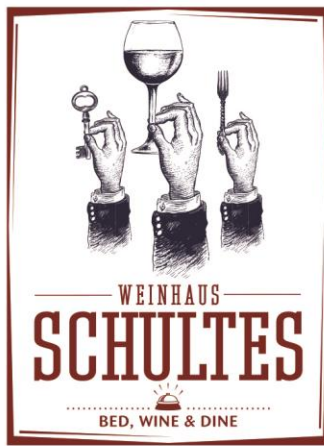
„Verrückter Salat“
mit gebratenen Garnelen, Hähnchenbrust und Schweinefiletstreifen
in süßer Chilisaucе
14,90

Nudeln

„Tagliolini Lachs“
Bandnudeln mit Lachsfilet und Blattspinat geschwenkt in Weißweinsauce
13,90

„Fiorelli“
Gefüllte Nudeln mit schwarzem Trüffel im Schinken-Mantel
geschwenkt in Salbei-Speckbutter
15,90

WEINHAUS SCHULTES



Fleisch

„Schnitzel Hubertus“

Zwei Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce
mit kleinem Salat und Steakhouse-Pommes

14,90

Kotelett

paniertes Schweinekotelett mit Bratkartoffeln und Salatbouquet

15,90

„Schultes Vesper“

Hausmacher Leber-, Blut- und Bratwurst serviert mit Gürkchen, Käsewürfeln,
Schmalz und Wasserweck

13,90

„Lim-Burger“

mit gegrillten Roastbeefscheiben vom Black Angus,
Grüner Sauce, Spiegelei, Salat, Tomaten und Gurken
im Wasserweck und Steakhouse-Pommes

17,90

Schweinefiletmedaillons

an Estragon-Senf-Sauce mit Bratkartoffeln und Gemüse der Saison

18,90

„Original Wiener Kalbsschnitzel“

zwei Kalbsschnitzel mit Zitrone, Kapern und Sardellen an Bratkartoffeln und Salat

21,50

„Schultes Rumpsteak“

Rumpsteak wie gewachsen mit leichtem Fettrand in der Pfefferkruste mit
Röstzwiebeln, Meerrettich und Wasserweck

21,90

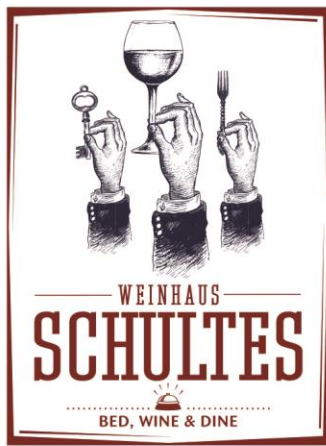
Fisch

„Gratiniertes Lachsfilet“

mit Kräuterkruste an feiner Hummersauce, mit Basmatireis
und Gemüse der Saison

21,50

WEINHAUS SCHULTES



Dessert

„Schokoladensoufflé“
mit heißem Schokokern auf Vanille-Krokant-Spiegel
6,90

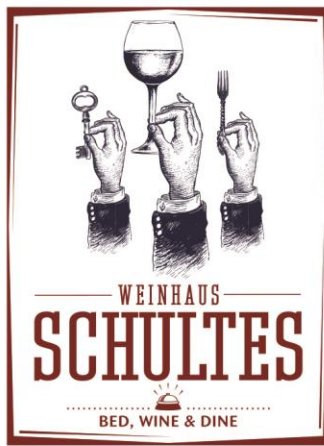
Schwarzwälder Kirsch im Glas
5,90

Käsewürfel bestäubt mit Paprikarosen und Zwiebelringen
6,90

Vanilleeis mit warmen Zimtpflaumen und Sahne
6,90



WEINHAUS SCHULTES



Getränke

Biere

Radeberger Pils	0,3l	2,90
Bübele Weizen	0,5l	3,90
Bübele alkoholfrei	0,5l	3,90
Claustaler extra herb	0,33l	2,90

Alkoholfrei

Selters Mineralwasser medium	0,75l	5,50
Selters Mineralwasser naturell	0,75l	5,50
Selters Mineralwasser medium	0,25l	2,20
Selters Mineralwasser naturell	0,25l	2,20
Pepsi Cola	0,2l	2,20
Pepsi Cola Light	0,2l	2,20
Mirinda Limonade	0,2l	2,20
Seven up	0,2l	2,20
Apfelsaft	0,2l	2,20
Orangensaft	0,2l	2,50
Traubensaft rot	0,2l	2,50
Bitter Lemon	0,2l	2,50
Tonic Water	0,2l	2,50
Ginger Ale	0,2l	2,50

Warme Getränke

Tasse Kaffee		2,-
Espresso		2,-
Cappuccino		2,20
Cafe Latte		2,50
Tee verschiedene Sorten		2,50

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Bedienung und MwSt.

WEINHAUS SCHULTES