

Vorspeisen

Brotkorb mit Schmalz

2,90

Kleiner gemischter Salat der Saison

4,90

„Hessen-Bruschetta“

Tomate und Mozzarella mit hausgemachtem Pesto, gratiniert
auf zwei Wasserweckhälften

6,90

„Handkäsbratwurst“

zwei kleine Bratwürstchen vom Metzger Möller in Elz
mit Brot, Senf und Sahnemeerrettich

7,90

„Frankfurter Grünzeug“

Salat an Frankfurter Grüner Sauce, Eiern und geröstetem Bacon

8,90

„Karamellierter Ziegenkäse“

mit Weintrauben-Chutney und Salatbouquet

9,90

„Camembert-Ecken“

paniert in Gemüse-Chips an Wildpreiselbeeren und Salatbouquet

9,90

„Garnelen-Pfännchen“

Garnelen, in Knoblauch-Chiliöl gebraten, mit frischen Kräutern und Brot

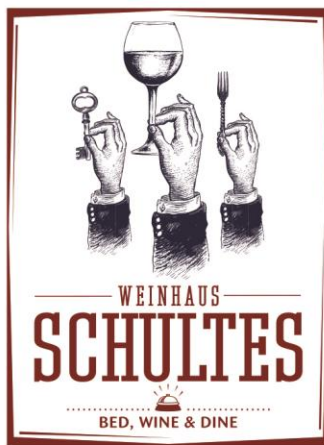
11,90

„½ Meter Tapas“

Hessen-Bruschetta, Grüne Sauce mit Ei,
Spundekäs mit Salzbrezel, warme Camembert-Ecken mit Wildpreiselbeeren

12,90

WEINHAUS SCHULTES



Flammkuchen

belegt mit Sauerrahm:

Zwiebeln und Speck
7,90

Tomaten, Mozzarella und hausgemachtem Pesto
8,90

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
13,90

„Verrückter Salat“

mit gebratenen Garnelen, Hähnchenbrust und Roastbeefstreifen in süßer Chilisauce
15,90

„Feinschmecker-Salat“

mit gebratenen Roastbeefstreifen, Champignons, Rosmarin und Knoblauchöl
15,90

Nudeln

„Tagliolini Lachs“

dünne Bandnudeln mit Lachsfilet und Blattspinat, geschwenkt in Weißweinsauce
14,90

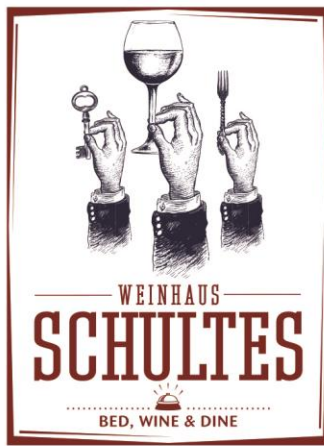
„Fiorelli“

gefüllte Nudeln mit schwarzem Trüffel im Schinkenmantel,
geschwenkt in Salbei-Speckbutter
15,90

„Tagliolini mit Gambas“

dünne Bandnudeln, geschwenkt in Frankfurter Grüne Soße-Pesto,
mit getrockneten Tomaten und Parmesan
18,90

WEINHAUS SCHULTES



Fleisch

„Schnitzel Hubertus“

zwei Schnitzel vom Schwein an Champignonrahmsauce
mit Salat und Steakhouse-Pommes

15,90

„Cordon Bleu“

vom Schwein, gefüllt mit Schwarzwälder Rauchschinken und Bergkäse,
an Bratkartoffeln und Salat

17,90

„Lim-Burger“

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

17,90

„Veggi-Burger“

warmer Ziegenkäse mit Rotweinzwiebeln, Tomaten und Rucolasalat im Wasserweck mit
Steakhouse-Pommes und Salat

15,90

„Original Wiener Kalbsschnitzel“

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

21,90

„Schultes Rumpsteak“

Argentinisches Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Meerrettich,
kleinem Salat und Wasserweck

24,90

Fisch

„Gratiniertes Lachsfilet“

mit Kräuterkruste an feiner Hummersauce, Basmatireis und Gemüse der Saison

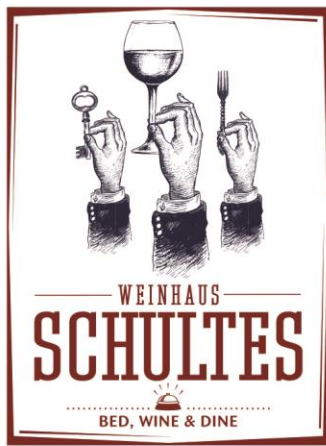
21,90

„Zanderfilet“

mit würziger Estragon-Senfsauce, Basmatireis und Gemüse der Saison

21,90

WEINHAUS SCHULTES



Dessert

„Schokoladensoufflé“

mit heißem Schokokern auf Vanille-Krokant-Spiegel

7,90

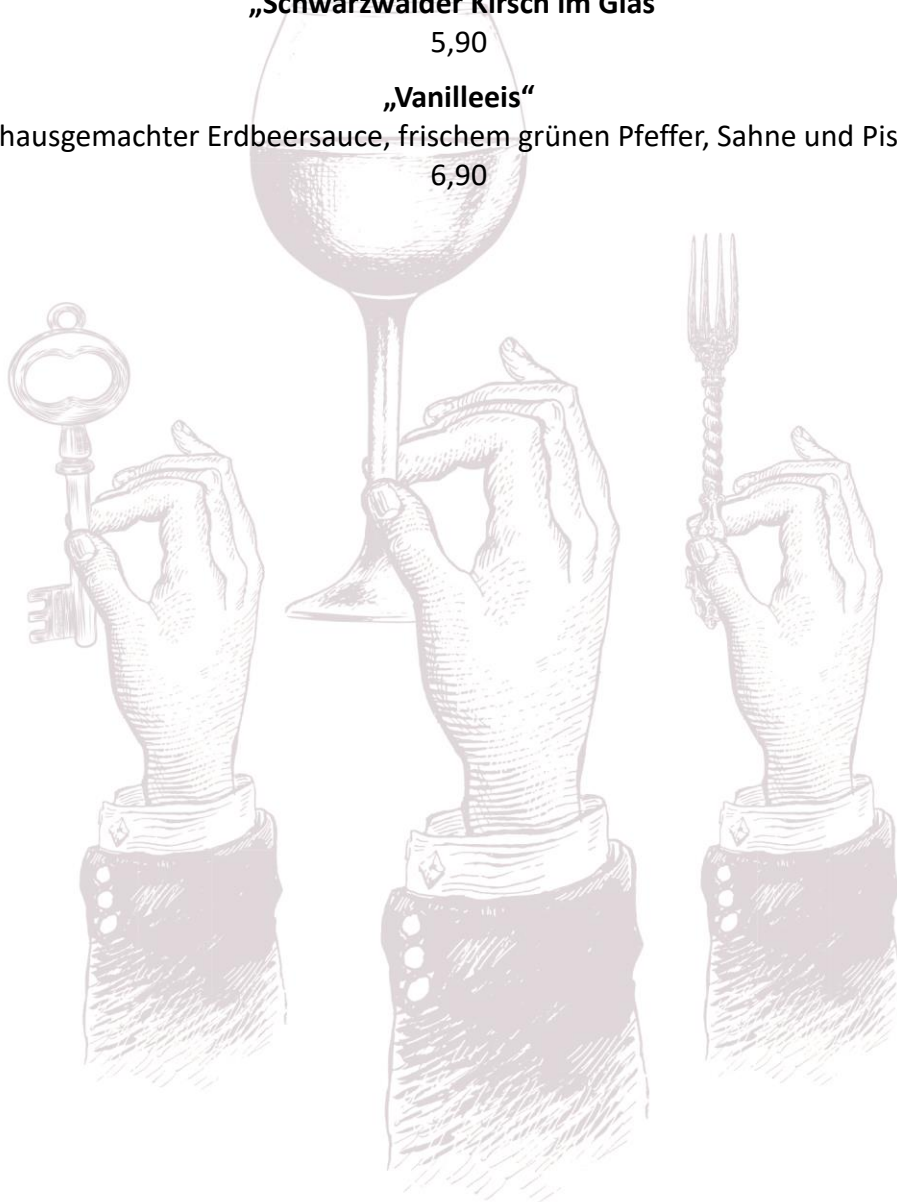
„Schwarzwälder Kirsch im Glas“

5,90

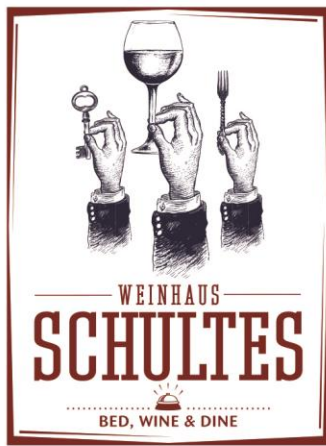
„Vanilleeis“

mit hausgemachter Erdbeersauce, frischem grünen Pfeffer, Sahne und Pistazien

6,90



WEINHAUS SCHULTES



Getränke

Biere

Radeberger Pils	0,3l	3,00
Bübele Weizen	0,5l	4,00
Bübele alkoholfrei	0,5l	4,00
Claustaler extra herb	0,33l	3,00

Alkoholfrei

Selters Mineralwasser medium	0,75l	5,50
Selters Mineralwasser naturell	0,75l	5,50
Selters Mineralwasser medium	0,25l	2,50
Selters Mineralwasser naturell	0,25l	2,50
Pepsi Cola	0,2l	2,50
Pepsi Cola Light	0,2l	2,50
Mirinda Limonade	0,2l	2,50
Seven up	0,2l	2,50
Apfelsaft	0,2l	2,50
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		2,20
Espresso		2,00
Cappuccino		2,50
Cafe Latte		2,90
Tee verschiedene Sorten		2,50

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

WEINHAUS SCHULTES