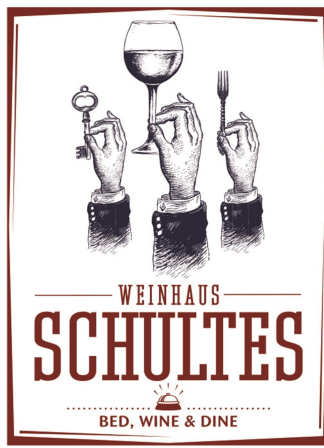




Speisekarte

Vorspeisen

Brotkorb mit Schmalz

2,90

„Hessen-Bruschetta“

Tomate und Mozzarella mit hausgemachtem Pesto,
gratiniert auf zwei Wasserweckhälften

6,90

„Couscous-Salat“

orientalisch abgeschmeckt, mit Zimtbrot-Croutons, Joghurt-Minzsauce
und Granatapfelkernen

8,50

„Carpaccio nach Frankfurter Art“

dünn aufgeschnittene Scheiben vom Kasslerrücken auf
Frankfurter Grüner Sauce, dekoriert mit Feldsalat

11,50

„Karamellisierter Ziegenkäse“

mit hausgemachtem Weintrauben-Chutney und Salatbouquet

11,50

„Garnelen al Ajillo“

Garnelen, geschwenkt in Knoblauch-Chiliöl
mit frischen Kräutern und Baguette

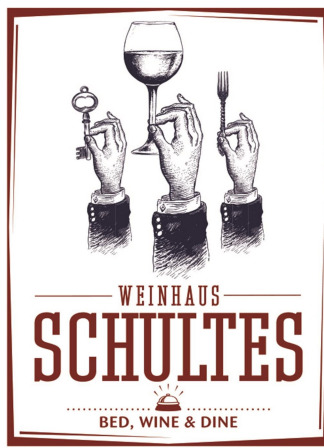
13,90

„½ Meter Tapas“

Hessen-Bruschetta, Frankfurter Grüne Sauce mit Kassler-Carpaccio,
Ziegenkäse mit Weintrauben-Chutney und Couscous-Salat

15,90

WEINHAUS SCHULTES



Salate

Salatvariation der Saison als:

„Lachs-Salat“

mit Lachsfilet, in Zitronen-Dillbutter gebraten
16,90

„Pulpo-Salat“

gebratener Pulpo auf Couscous-Salat mit Kräuter-Knobiöl
17,90

„Caesar Salat“

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Croûtons, Speck,
Parmesan und getrockneten Tomaten
15,90

„Verrückter Salat“

mit gebratenen Garnelen, Hähnchenbrust und Rumpsteakstreifen
in süßer Chilisaucе
17,90

Nudeln

„Tagliolini Lachs“

Bandnudeln mit Lachsfilet und Blattspinat, geschwenkt in Weißweinsauce
16,90

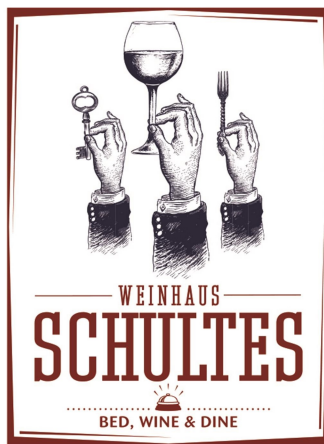
„Fiorelli“

gefüllte Nudeln mit schwarzem Trüffel im Schinkenmantel,
geschwenkt in Salbei-Speckbutter
17,90

„Gnocchi“

geschwenkt in Safransauce mit Flusskrebse, Kirschtomaten,
Rucola und Parmesan
18,90

WEINHAUS SCHULTES



Fleisch und Vegetarisches

„Spinat-Käseknödel“

hausgemachte Spinat-Käseknödel, geschwenkt in Salbei-Butter,
mit Rucola-Parmesan-Topping
14,50

„Lim-Burger“

frisch gegrillte Roastbeefscheiben zwischen zwei Wasserweckhälften
mit Grüner Sauce, Tomaten, Röstzwiebeln, Salat und Gurken,
serviert mit Steakhouse-Pommes
16,90

„Schnitzel Hubertus“

zwei Schnitzel vom Schwein an Champignon-Rahmsauce
mit kleinem Salat und Steakhouse-Pommes
17,90

„Original Wiener Kalbsschnitzel“

zwei Kalbsschnitzel mit Zitrone, Kapern und Sardellen
an Bratkartoffeln und Salat
23,50

„Schultes Rumpsteak“

Rumpsteak mit Röstzwiebeln und frischem Meerrettich
an kleinem Salat und Wasserweck
27,90

Fisch

„Gratiniertes Lachsfilet“

mit Kräuterkruste, an feiner Hummersauce, mit Rosmarinkartoffeln
und Gemüse der Saison
24,50

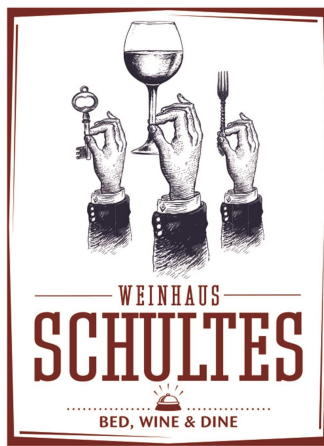
„Pulpo“

vom Grill, mit Kräuter-Knobiöl, Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison
23,90

„Saiblingsfilet“

mit Estragon-Senfsauce Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison
25,90

WEINHAUS SCHULTES



Dessert

„Schokoladensoufflé“

mit heißem Schokokern auf Vanille-Krokantspiegel
8,50

„Schwarzwälder Kirschtorte im Glas“

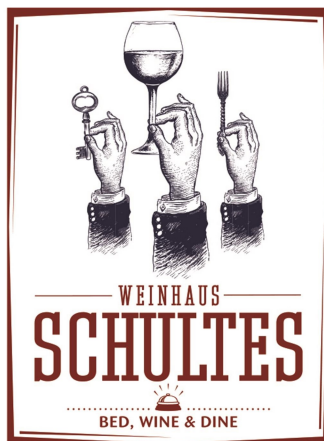
klassisch geschichtet und verfeinert mit einem Schuss Kirschwasser,
dazu Vanilleeis
7,90

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf

9,50



WEINHAUS SCHULTES



Getränke

Biere

Radeberger Pils	0,3l	3,00
Büble Weizen	0,5l	4,90
Büble alkoholfrei	0,5l	4,90
Clausthaler Extra Herb	0,33l	3,00

Alkoholfrei

Selters Mineralwasser medium	0,75l	5,90
Selters Mineralwasser naturell	0,75l	5,90
Selters Mineralwasser medium	0,25l	2,90
Selters Mineralwasser naturell	0,25l	2,90
Pepsi Cola	0,2l	2,90
Pepsi Cola Light	0,2l	2,90
Mirinda Limonade	0,2l	2,90
Seven up	0,2l	2,90
Apfelsaft	0,2l	3,00
Orangensaft	0,2l	3,00
Traubensaft rot	0,2l	3,00
Bitter Lemon	0,2l	3,00
Tonic Water	0,2l	3,00
Ginger Ale	0,2l	3,00

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,50
Espresso	2,50
Cappuccino	2,90
Cafe Latte	3,50
Tee, verschiedene Sorten	3,00

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

WEINHAUS SCHULTES

Plätze 14 - 65549 Limburg - Tel & Fax 06431 2198959 - info@schultes-weinhaus.de - www.schultes-weinhaus.de
 Steuernummer 113080631064571612 - USt.-ID-Nummer DE 252311776
 Bankverbindung: Volksbank Rhein-Lahn-Limburg eG - IBAN DE61 570 928 000 050 687 503 - BIC GENODE51DIE