

Speisekarte

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe
mit Gemüse-Brunoise und Steinpilzravioli
7,50

Knobi-Brot
Weißbrotscheiben, überbacken mit Café-de-Paris-Kräuterbutter
an kleinem Salatsträußchen
6,90

„Hessen-Bruschetta“
Tomate und Mozzarella, mariniert in hausgemachtem Pesto,
gratiniert auf zwei Wasserweckhälften
6,90

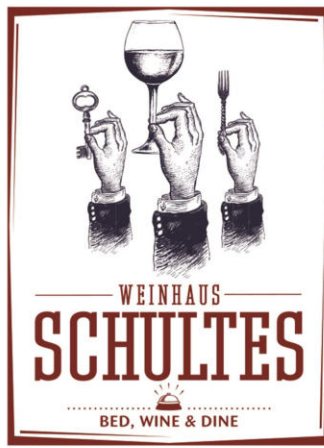
Carpaccio nach Frankfurter Art
dünn aufgeschnittene Scheiben vom Kasslerrücken auf
Frankfurter Grüner Sauce, dekoriert mit Feldsalat
11,50

Karamellierter Ziegenkäse
mit hausgemachtem Weintrauben-Chutney und Salatbouquet
11,50

Scharfe Knoblauch-Garnelen
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 Trüffel-Pommes
16,90

WEINHAUS SCHULTES



Salate

Salatvariation der Saison als:

Lachs-Salat

mit Lachsfilet, in Zitronen-Dillbutter gebraten

16,90

Caesar Salat

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

15,90

„Verrückter Salat“

mit gebratenen Garnelen, Hähnchenbrust und Rumpsteak-Streifen in süßer Chilisauc

17,90

Nudeln

„Tagliolini Lachs“

Bandnudeln mit Lachsfilet und Blattspinat, geschwenkt in Weißweinsauce

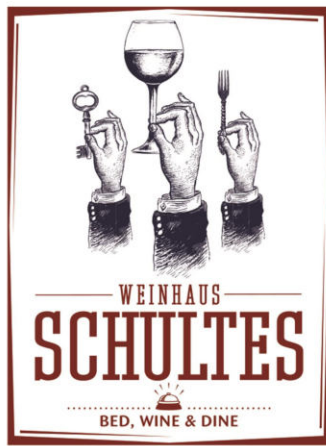
16,90

„Fiorelli“

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

17,90

WEINHAUS SCHULTES



Fleisch und Vegetarisches

Spinat-Käseknödel

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

14,90

„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

23,90

„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

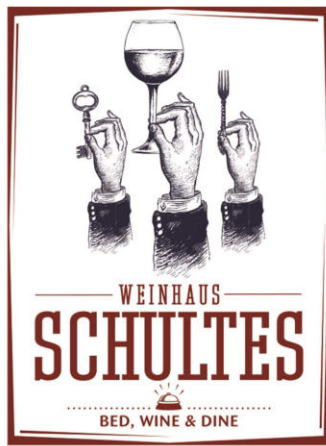
24,90

Saiblingsfilet

auf Estragon-Senfsauce, mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

25,90

WEINHAUS SCHULTES



Dessert

Schokoladensoufflé

mit heißem Schokokern auf Vanille-Krokantspiegel
8,50

Tartufo

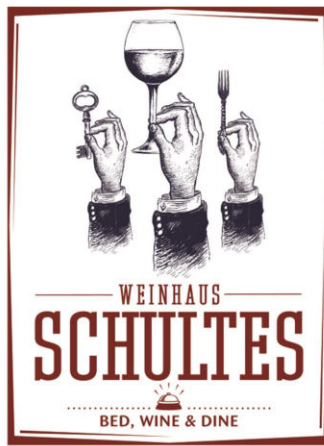
Haselnuss-Eistörtchen, gefüllt mit Schokolade, umhüllt von
Haselnüssen und Baiser-Stückchen auf Himbeersauce
8,50

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
Café 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