

Speisekarte

Vorspeisen

„Rheingauer Rieslingsuppe“

Cremesuppe, verfeinert mit Riesling, Röstbrotcroutons und Kräutern
6,90

„Hessen-Bruschetta“

Tomate und Mozzarella, mariniert in hausgemachtem Pesto,
gratiniert auf zwei Wasserweckhälften
6,90

„Arancini“

italienische Reisbällchen, gefüllt nach Saison und
nach Art des Küchenchefs
9,90

„Carpaccio nach Frankfurter Art“

dünn aufgeschnittene Scheiben vom Kasslerrücken auf
Frankfurter Grüner Sauce, dekoriert mit Feldsalat
10,90

„Trüffelpommes“

Portion Pommes mit frischem Trüffel und Trüffelmayonnaise
9,90

„Karamellisierter Ziegenkäse“

mit hausgemachtem Weintrauben-Chutney und Salatbouquet
13,90

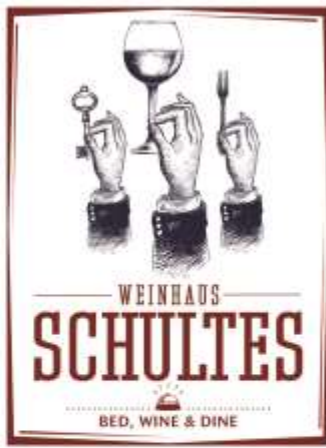
„Scharfe Knoblauch-Garnelen“

Garnelen, geschwenkt in Knoblauch-Chiliöl, mit frischen Kräutern und Baguette
14,90

„½ Meter deutsche Tapas“

Hessen-Bruschetta, Frankfurter Grüne Sauce mit Kassler-Carpaccio,
Ziegenkäse mit Weintrauben-Chutney und Arancini
17,90

WEINHAUS SCHULTES



Salate

Salatvariation der Saison als:

„Lachs-Salat“

mit Lachsfilet, in Zitronen-Dillbutter gebraten
17,90

„Caesar Salat“

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Croûtons, Speck,
Parmesan und getrockneten Tomaten
16,90

„Verrückter Salat“

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

Nudeln

„Tagliolini Lachs“

dünne Bandnudeln mit Lachsfilet und Blattspinat,
geschwenkt in Weißweinsauce
17,90

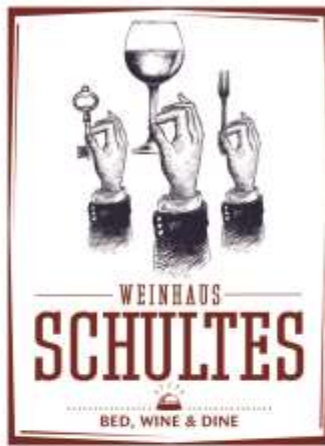
„Fiorelli“

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

„Tagliolini Trüffel“

dünne Bandnudeln, geschwenkt in Butter,
mit frischem Trüffel und Parmesan
18,90

WEINHAUS SCHULTES



Fleisch und Vegetarisches

„Spinat-Käseknödel“

hausgemachte Spinat-Käseknödel, geschwenkt in Salbeibutter,
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

17,50

„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

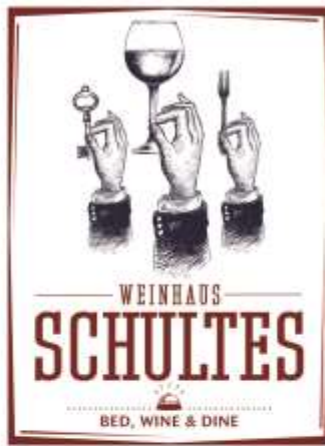
24,90

„Pulpo“

vom Grill, mariniert in Kräuter-Olvenöl,
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

24,90

WEINHAUS SCHULTES



Dessert

„Schokoladensoufflé“

mit heißem Schokokern auf Vanille-Krokantspiegel
8,90

„Tartufo“

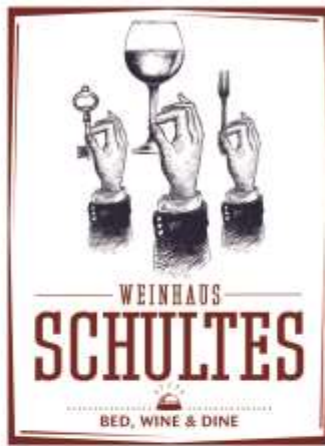
Eistörtchen, gefüllt mit Schokoladen- und Haselnusseis,
umhüllt von Kakaoapulver auf Vanille-Himbeersauce
8,90

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf

9,90



WEINHAUS SCHULTES



Getränke

Biere

Radeberger Pils	0,3l	3,30
Büble Weizen	0,5l	4,90
Büble alkoholfrei	0,5l	4,90
Clausthaler Extra Herb	0,33l	3,30

Alkoholfrei

Selters Mineralwasser medium	0,75l	5,90
Selters Mineralwasser naturell	0,75l	5,90
Selters Mineralwasser medium	0,25l	3,00
Selters Mineralwasser naturell	0,25l	3,00
Pepsi Cola	0,2l	3,00
Pepsi Cola Light	0,2l	3,00
Mirinda Limonade	0,2l	3,00
Seven up	0,2l	3,00
Apfelsaft	0,2l	3,00
Orangensaft	0,2l	3,50
Traubensaft rot	0,2l	3,50
Bitter Lemon	0,2l	3,50
Tonic Water	0,2l	3,50
Ginger Ale	0,2l	3,50

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