

Speisekarte

Vorspeisen

„Brot und Dips“

hausgemachte Rauchbutter, Schmalz und Kräuterschmand, serviert mit Baguette
7,90

„Rheingauer Rieslingsuppe“

Creemesuppe, verfeinert mit Rheingauer Riesling und Kräutercroûtons
8,90

„Hessen-Bruschetta“

Tomate und Mozzarella, mariniert in hausgemachtem Pesto,
gratiniert auf zwei Wasserweckhälften
7,90

„Carpaccio nach Frankfurter Art“

dünn aufgeschnittene Scheiben vom Kassler-Rücken
auf Frankfurter Grüner Sauce und Salat
12,90

„Wäller Dippekuche-Muffin“

kleiner Kartoffelkuchen mit Speck an Kräuterschmand und Salatbouquet
11,90

„Karamellisierter Ziegenkäse“

mit hausgemachtem Weintrauben-Chutney und Salatbouquet
14,90

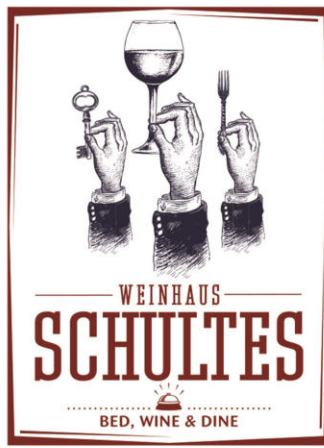
„Scharfe Knoblauch-Garnelen“

Garnelen, geschwenkt in Knoblauch-Chiliöl, mit frischen Kräutern und Baguette
15,90

„Deutsche Tapas“

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

WEINHAUS SCHULTES



Salate

**Salatvariation der Saison mit Tomaten und Gurken
wahlweise als:**

„Lachs-Salat“

mit Lachsfilet, gebraten in Zitronen-Dillbutter
18,90

„Salat vom Federvieh“

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Croûtons, Speck,
Parmesan und getrockneten Tomaten
17,90

„Verrückter Salat“

mit gebratenen Garnelen, Hähnchenbrust und Rumpsteakstreifen
in süßer Chilisauce
18,90

Nudeln

„Tagliolini Lachs“

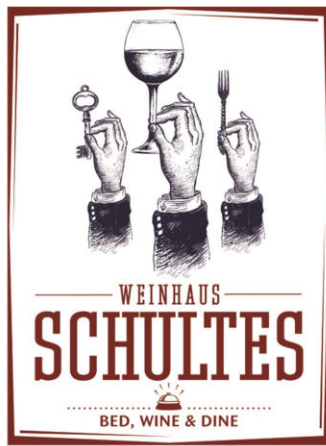
dünne Bandnudeln mit Lachsfilet und Blattspinat,
geschwenkt in Weißwein-Hummersauce
18,90

„Fiorelli“

gefüllte Nudeln mit schwarzem Trüffel und Ricotta,
geschwenkt in Salbei-Speckrahmsauce,
umhüllt mit Serranoschinken
18,90

- vegetarisch -
17,90

WEINHAUS SCHULTES



Fleisch und Vegetarisches

„Spinat-Käseknödel“

hausgemachte Spinat-Käseknödel, geschwenkt in Salbeibutter,
mit Rucola-Parmesan-Topping

17,90

„Lim-Burger“

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

18,90

„Schnitzel Hubertus“

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

19,50

„Perlhuhnbrust“

gefüllt mit Maronen und Ricotta, an Thymianjus
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

23,90

„Original Wiener Kalbsschnitzel“

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

27,90

„Schultes Rumpsteak“

Rumpsteak mit Röstzwiebeln und frischem Meerrettich
an kleinem Salat und Wasserweck

31,90

Fisch

„Gratiniertes Lachsfilet“

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

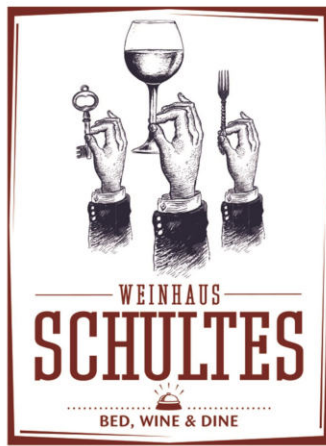
27,90

„Pulpo“

gebraten mit frischen mediterranen Kräutern,
dazu Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

26,90

WEINHAUS SCHULTES



Dessert

„Schokoladensouffle“

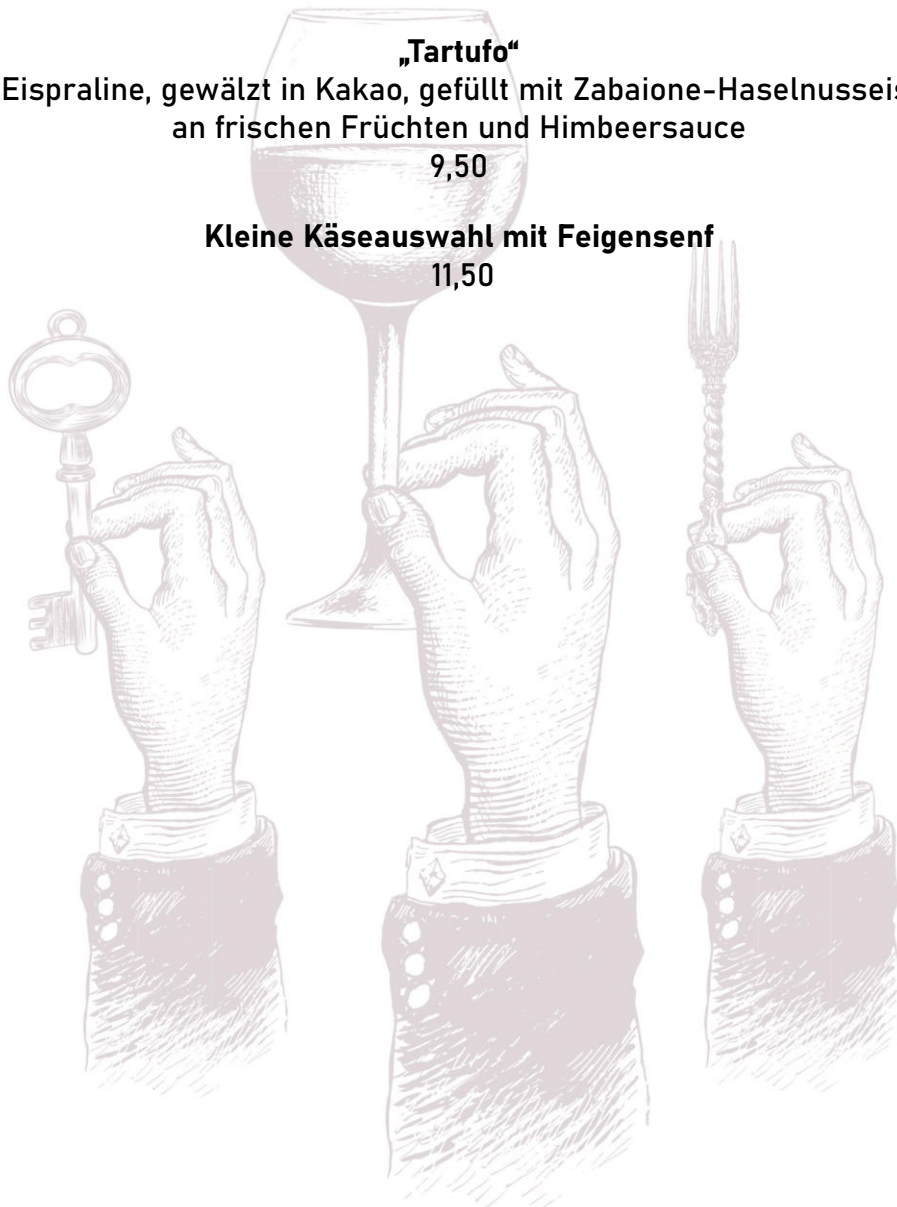
mit warmem Schokokern, auf Vanille-Krokantspiegel
9,50

„Tartufo“

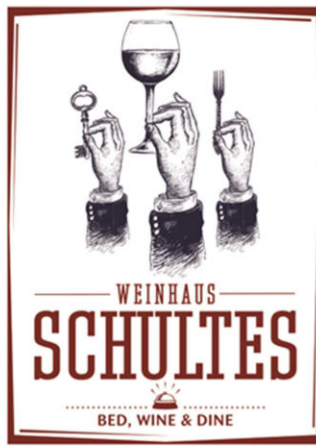
Eispraline, gewälzt in Kakao, gefüllt mit Zabaione-Haselnusseis,
an frischen Früchten und Himbeersauce
9,50

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf

11,50



WEINHAUS SCHULTES



Getränke

Biere

Radeberger Pils	0,33l	3,50
Büble Weizen	0,5l	4,90
Büble alkoholfrei	0,5l	4,90
Clausthaler Extra Herb	0,33l	3,50

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	3,50
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