

Speisekarte

Vorspeisen

„Brot und Dips“

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

„Kürbiscremesuppe“

vom Hokkaidokürbis, mit gerösteten Kürbiskernen,
Steirischem Kürbiskernöl und Croûtons
8,90

„Hessen-Bruschetta“

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

„Feldsalat“

mit Tomaten, Gurken, gerösteten Kernen, Sprossen, Croûtons
und geriebenem Bergkäse
12,90

„Carpaccio nach Frankfurter Art“

dünn aufgeschnittene Scheiben vom Kasslerrücken
auf Frankfurter Grüner Sauce und Salat
12,90

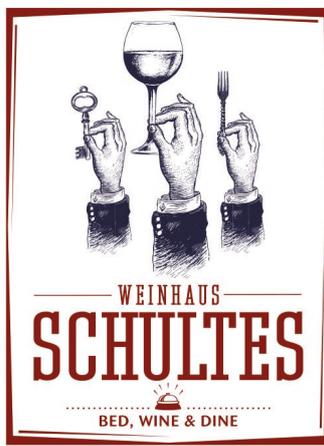
„Karamellisierter Ziegenkäse“

mit hausgemachtem Mango-Chutney und Salatbouquet
14,90

„Deutsche Tapas“

Hessen-Bruschetta, Frankfurter Grüne Sauce mit Kassler-Carpaccio,
Ziegenkäse mit Mango-Chutney und Rauchbutter
19,90

WEINHAUS SCHULTES



Salate

Salatvariation der Saison mit Tomaten und Gurken
wahlweise als:

„Lachs-Salat“

mit Lachsfilet, gebraten in Zitronen-Dillbutter

18,90

„Schultes Caesar Salad“

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

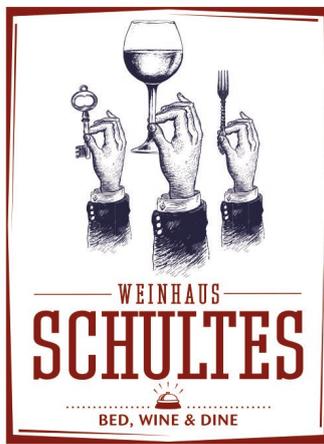
18,90

„Fiorelli“

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

19,50

WEINHAUS SCHULTES



Fleisch, Fisch und Vegetarisches

„Spinat-Käseknödel“

hausgemachte Spinat-Käseknödel, geschwenkt in Salbeibutter,
mit Rucola-Parmesan-Topping
17,90

„Schnitzel Hubertus“

zwei Schnitzel vom Schwein an Champignon-Rahmsauce
mit kleinem Salat und Steakhouse-Pommes
19,50

„Lim-Burger“

frisch gegrillte Roastbeefscheiben im schwarzen Burger-Bun
mit Grüner Sauce, Tomaten, Röstzwiebeln, Salat und Gurken,
serviert mit Steakhouse-Pommes
18,90

„Perlhuhnbrust“

gefüllt mit Waldpilzen, Trüffel und Ricotta, an Thymianjus
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison
25,90

„Original Wiener Kalbsschnitzel“

zwei Kalbsschnitzel mit Zitronenspalten und Wildpreiselbeeren,
serviert mit Steakhouse-Pommes und kleinem Salat
27,90

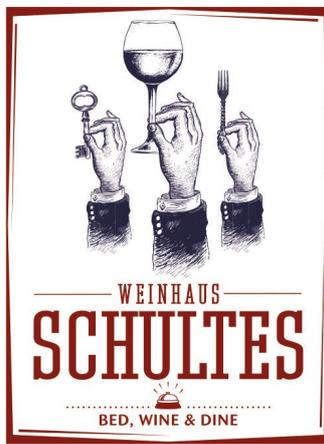
„Rumpsteak“

Argentinisches Rumpsteak an Café de Paris-Sauce
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison
34,90

„Gratiniertes Lachsfilet“

mit Kräuterkruste an feiner Hummersauce,
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison
27,90

WEINHAUS SCHULTES



Dessert

„Schokoladensoufflé“
mit warmem Schokokern auf Vanille-Krokantspiegel
9,50

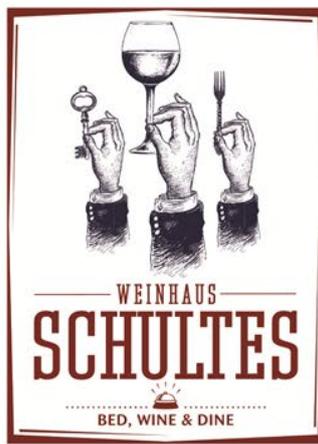
„Winter-Tiramisu“
serviert im Glas, mit Spekulatius, Kakao und Zimt-Sahne-Topping
8,90

„Omas beschwipstes Vanilleeis“
in der Schokowaffel
mit Eierlikör, Sahne und Schokoladenraspel
7,90

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf
11,50



WEINHAUS SCHULTES



Getränke

Biere

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

Alkoholfrei

Selters Mineralwasser medium	0,75l	6,50
Selters Mineralwasser naturell	0,75l	6,50
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		3,00
Espresso		2,50
Cappuccino		3,50
Cafe Latte		4,00
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