

Speisekarte

Vorspeisen

„Brot und Dips“

hausgemachte Rauchbutter, Griebenschmalz und Kräuterschmand
serviert mit Baguette

8,50

„Geräucherte Kartoffelsuppe“

Kartoffelcremesuppe mit Raucharoma und Croûtons
- wahlweise mit oder ohne Speckwürfel -

8,90

„Hessen-Bruschetta“

Tomate und Mozzarella mit hausgemachtem Pesto auf zwei Wasserweckhälften

7,90

„Wäller Dippekuche-Muffin“

lauwarmer Kartoffelkuchen mit Speck an Kräuterschmand und Salat

13,90

„Carpaccio nach Frankfurter Art“

dünn aufgeschnittene Scheiben vom Kasslerrücken
auf Frankfurter Grüner Sauce und Salat

13,90

„Karamellisierter Ziegenkäse“

mit hausgemachtem Mango-Chutney und Salatbouquet

14,90

„Scharfe Knoblauch-Garnelen“

Garnelen, gebraten in Knoblauch-Chiliöl, mit Kräutern und Baguette

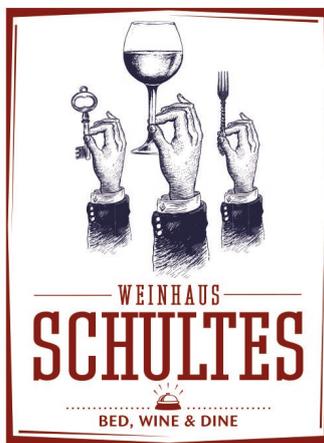
16,90

„Deutsche Tapas“

Hessen-Bruschetta, Frankfurter Grüne Sauce mit Kassler,
Ziegenkäse mit Mango-Chutney und Dippekuche-Muffin mit Kräuterschmand

21,90

WEINHAUS SCHULTES



Salate

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

„Lachs-Salat“

mit Lachsfilet, gebraten in Zitronen-Dillbutter

19,50

„Schultes Cesar Salad“

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

18,90

„Verrückter Salat“

mit drei gebratenen Garnelen, Hähnchenbrust und Rumpsteakstreifen
in süßer ChilisaUCE

21,90

Nudeln

„Tagliolini Lachs“

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

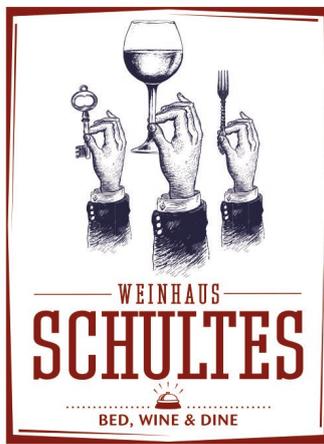
19,90

„Fiorelli“

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

21,50

WEINHAUS SCHULTES



Fleisch, Fisch und Vegetarisches

„Spinat-Käseknödel“

hausgemachte Spinat-Käseknödel, geschwenkt in Salbeibutter,
mit Rucola-Parmesan-Topping
18,50

„Schnitzel Hubertus“

zwei Schnitzel vom Schwein an Champignon-Rahmsauce
mit kleinem Salat und Steakhouse-Pommes
19,90

„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
31,90

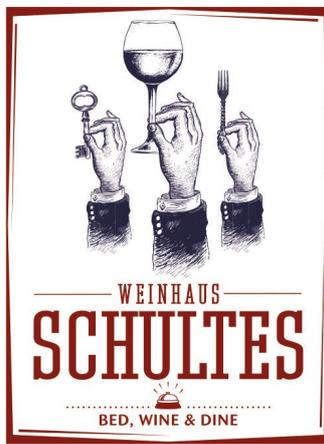
„Schultes Rumpsteak“

Rumpsteak mit Röstzwiebeln und frischem Meerrettich
an kleinem Salat und Wasserweck
34,90

„Gratiniertes Lachsfilet“

mit Kräuterkruste an feiner Hummersauce,
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison
31,90

WEINHAUS SCHULTES



Dessert

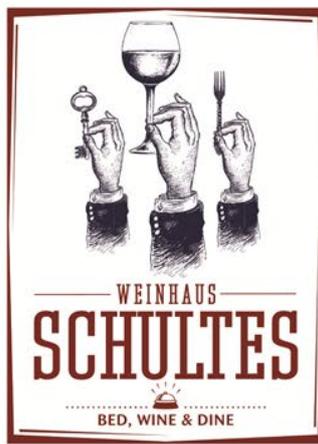
„Schokoladensoufflé“
mit warmem Schokokern auf Vanille-Krokantspiegel
9,90

„Omas beschwipstes Vanilleeis“
in der Schokowaffel
mit Eierlikör, Sahne und Schokoladenraspeln
9,90

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf
12,50



WEINHAUS SCHULTES



Getränke

Biere

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

Alkoholfrei

Selters Mineralwasser medium	0,75l	6,90
Selters Mineralwasser naturell	0,75l	6,90
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		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