

Hess

Restaurant-Weinstube
www.weinstube-hess.de

Tageskarte

Suppen

Schwarzwurzelsüppchen
mit Trüffelöl
5,50

Spargelsüppchen
mit grünem und weißem Spargel
5,50

Vorspeisen

bunter Gartenkräutersalat
mit Himbeervinaigrette, Croûtons und gerösteten Kernen
5,50

Ochsenschwanzpraline
mit Himbeervinaigrette auf buntem Gartenkräutersalat
8,50

Saltimbocca vom Ziegenfrischkäse
mit Balsamicoglace und gerösteten Kernen auf buntem Gartenkräutersalat
8,50

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Rucola, Olivenöl, Balsamico und Parmesanspänen
10,50

hausgemachte Flusskrebsravioli
mit Gemüsewürfel in Pernodsahne
10,50

Liebe Gäste, gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

Hess

Restaurant-Weinstube
www.weinstube-hess.de

Tageskarte

Hauptgerichte

großer Salatteller von knackigen Salaten, Gurken und Tomaten
mit gegrillter Hähnchenbrust, Weißbrotcroupons und gerösteten Kernen, dazu Weißbrot
9,50

großer Salatteller von knackigen Salaten, Gurken und Tomaten
mit BIO- Riesengarnelen, Weißbrotcroupons und gerösteten Kernen, dazu Weißbrot
12,00

1 Pfund frischer fränkischer 1A Stangenspargel
inklusive zerlassene Butter und Kartoffeln
15,00

mit Kräuterrührei
20,00

mit gekochtem oder Schwarzwälder Schinken
20,00

mit Schweinelendchen vom Grill
23,00

mit Kalbsschnitzel
25,00

mit Lachsfilet
24,00

Filet vom Bachsaibling mit Zitronenpfeffer übergrillt
Limettensößchen und Rosmarinkartoffeln
18,00

Poulardenbrüstchen vom Grill
mit Gorgonzolasahne auf Blattspinat, dazu Rosmarinkartoffeln
15,50

Liebe Gäste, gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

Hess

Restaurant-Weinstube
www.weinstube-hess.de

Tageskarte

Schweinelende am Stück gegrillt
auf Cognac-Pfefferrahm
Mandelbroccoli und Kartoffelrösti
16,00

Kalbsröllchen gefüllt mit Salbei und Schinken
in Weißweinsauce
mit gegrilltem Gemüse auf Fettuccine
18,00

Rinderbäckchen
mit Wurzelgemüse in Domina geschmort
dazu Semmelschmarrn
18,00

Couscous- Krokette
auf gegrilltem Gemüse
12,50

Desserts

Warmes Schokoladensoufflé
mit Vanilleeis und roten Beeren
8,00

Rhabarbereis auf marinierten Erdbeeren
6,00

karamellisiertes Vanilleparfait
auf Erdbeermark
7,00

gemischtes Eis (Walnuss, Schokolade und Vanille)
4,00

gemischtes Eis (Walnuss, Schokolade und Vanille) mit Sahne
4,50

Liebe Gäste, gerne erhalten Sie von unserem Service unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.