

Hess

Restaurant-Weinstube
www.weinstube-hess.de

Tageskarte

Suppen

Karotten-Ingwersüppchen mit Kokos
und gebratenen Riesengarnelen
6,00

feines Petersilienwurzelsüppchen
mit Kräutercroûtons
5,00

Vorspeisen

Feldsalat
mit Croûtons und gehackten Walnüssen
5,50

Fränkischer Zwetschgenbames**
(Rinderschinken luftgetrocknet und geräuchert)
mit Meerrettichvinaigrette auf Blattsalaten mit Wildkräutern
10,50

gratinierter Ziegenkäse
mit karamellisierter fränkischer Quitte, Rote Bete und Walnüsse
auf Blattsalaten mit Wildkräutern
8,50

hausgemachte Steinpilzravioli
in Rosmarinbutter
9,50

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

Lachsfilet mit Zitronenpfeffer übergrillt
Limettensößchen und Rosmarinkartoffeln
18,00

Zartes Rindergulasch vom Auenland Beef*
glasiertes Gemüse und Bandnudeln mit Butterbrösel
18,00

Hüftsteak 250g vom fränkischen Auenland Beef*
mit hausgemachter Tomatensalsa und Pfefferbutter
Speckböhnchen und Steakhouse- Kartoffeln
22,00

fränkische Hirschkeule**
in Domina geschmort, Apfelblaukraut und Kartoffelklöße
18,00

Poulardenbrüstchen vom Grill
mit Gorgonzolasahne auf Blattspinat, dazu Rosmarinkartoffeln
16,00

Schweinelende am Stück gegrillt
mit Pfefferrahm und Mandelbroccoli
dazu Kartoffelrösti
16,50

*** Auenland Beef aus den Haßbergen von Freilandrindern aus artgerechter Haltung**
****fränkisches Wild und Fleisch von Jäger und Metzger Bernhard Rückert, Bergheinfeld**

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

Desserts

zartschmelzendes Quittensorbet* mit warmem Schokoladenkuchen
karamellisiertes Quittenkompott

6,00

Warmes Schokoladensoufflé
mit Vanilleeis und roten Beeren

8,00

große Solokugel Cassis- Sorbet
(vegan)

4,50

gemischtes Eis (Walnuss, Schokolade und Vanille)

4,00

gemischtes Eis (Walnuss, Schokolade und Vanille) mit Sahne

4,50

***Quittensorbet aus der Eisdiele Endres in Grafenrheinfeld**

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