

Hess

Restaurant-Weinstube
www.weinstube-hess.de

Tageskarte

Suppen

Kürbis-Ingwersuppe
mit Sesamcrostini
5,00

Süßkartoffelsüppchen
mit Chili- Öl und gebratenen Steinchampignons
5,00

Vorspeisen

Feldsalat
mit Balsamicodressing, Walnüsse und Croûtons
5,50

Parmesanmousse
mit Honigpflaumen auf Kräutersalat
8,50

Saltimbocca vom Ziegenfrischkäse
mit Balsamicoglace und gerösteten Kernen auf buntem Wildkräutersalat
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 Riesengarnelen, Weißbrotcroupons und gerösteten Kernen, dazu Weißbrot
11,00

Filet vom Wolfsbarsch mit Kräutern und Zitronenpfeffer übergrillt
dazu gegrilltes Gemüse und Tomatenconcassé, Rosmarinkartoffeln
18,00

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

rosa gebratenes Entenbrustfilet
auf Cognac-Pfefferrahm
Mandelbroccoli und Brandteigkartoffeln
20,00

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

Kalbsröllchen gefüllt mit Salbei und Schinken
mit Gemüsestreifen auf Sellerie-Kartoffelpüree
18,00

Rinderbäckchen
mit Wurzelgemüse in Domina geschmort
dazu Semmelschmarrn
18,00

Couscous- Kroketten
auf gegrilltem Gemüse
12,50

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

Desserts

Warmes Schokoladensoufflé
mit Vanilleeis und roten Beeren
8,00

Trifle
mit Ziegenfischkäse und karamellisierten Feigen
7,50

gebackene Pflaumen
auf Walnusseis, Sahne und Pistaziencrunch
6,00

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.