

# Hess

Restaurant-Weinstube  
www.weinstube-hess.de

## Tageskarte

### Suppen

fränkisches Silvanersüppchen  
mit Zimtcroûtons  
5,00

feines Petersilienwurzelsüppchen  
5,00

### Vorspeisen

Feldsalat  
mit Balsamicodressing, Walnüsse und Croûtons  
5,50

Ragout von Edelfischen und Garnelen  
im Blätterteigpastetchen  
11,00

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

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

Ravioli vom Muskatkürbis  
mit Kürbiskernpesto  
9,00

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, Weißbrotroutons und gerösteten Kernen, dazu Weißbrot  
9,50

großer Salatteller von knackigen Salaten, Gurken und Tomaten  
mit Riesengarnelen, Weißbrotroutons 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

geschmorte fränkische Hirschkeule  
Apfelblaukraut und Kartoffelklöße  
16,00

Rinderbäckchen  
mit Wurzelgemüse in Domina geschmort  
dazu Semmelschmarrn  
18,00

Couscous- Krokette  
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

Bratapfelparfait  
auf Hagebuttensößchen  
6,00

Lebkuchenhalbgefrorenes  
mit Beeren in Rotwein- Gewürzsud  
6,50

gebackene Pflaumen  
auf Zimteis, Sahne und Pistaziencrunch  
6,00

Cassis- Sorbet(vegan)  
4,50

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.