ALTES KELTERHAUS · WINTRICH

Gourmet-Menü

Ein Menü, das mehr erzählt als geschrieben steht – mit Amuse-Bouches, saisonalen Zwischengängen und hausgebackenem Brot.

Grünes Gartentomatensüppchen
Scampi im Reisblatt

Confierter Moselwels
Zucchini-Paprikatörtchen | Grünkern-Spargelrisotto

Kalbsfiletcarpaccio
Parmesan | Petersilienwurzelgel | Auberginenpüree | Spaghettikürbis-Salat

Hausgemachtes Sorbet

Moselzander
Tomate | Avocado | Couscous | Basilikum | Zitrone

Kürbis
Freiland-Spanferkel | Wachtel | Zweierlei Kürbis | Gartenmelone

Hausgemachter Rehschinken
Pilz-Gurkensalat | verschiedene Aioli | Anna-Kartoffeln

Banane
Schmand | Karamell | Chili | Schwarzer Sesam | Schokolade

3 GÄNGE	5 GÄNGE	6 GÄNGE	8 GÄNGE
125 €	155 €	170 €	196 €
Weinreise 55 €	Weinreise 70 €	Weinreise 75 €	Weinreise 90 €

RESERVIERUNG · PLEIN-HOTEL.COM · 06534 949 667

ALTES KELTERHAUS
by Marcus Plein

ALTES KELTERHAUS · WINTRICH

Vegetarisches Menü

Ein Menü, das mehr erzählt als geschrieben steht – mit Amuse-Bouches, saisonalen Zwischengängen und hausgebackenem Brot.

Frische Waldpilze

Brezel-Serviettenknödel | Kartoffelkörbchen | Apfelvinaigrette

Hausgemachtes Sorbet

Frische Pfifferlinge

Sellerie | Nudelblatt

Zucchini

Dashi-Jus | Chili-Kräutersalz | Kartoffel | Pak Choi | Frische Pilze

Banane

Schmand | Karamell | Chili | Schwarzer Sesam | Schokolade

3 GÄNGE	5 GÄNGE	8 GÄNGE
125 €	155 €	196 €
Weinreise 55 €	Weinreise 70 €	Weinreise 90 €

8 GÄNGE VEGETARISCH AUF ANFRAGE · PLEIN-HOTEL.COM