



Vestibül

Chef de Cuisine Christoph Schuch

*Dienstag – Donnerstag
12.00 – 14.00 und 18.00 – 22.00*

*Freitag & Samstag
18.00 – 22.00*

Käse aus dem Hause Jumi & Pöhl

serviert mit Senfrüchten

BIANCA

Schweiz/Emmental

silofreie Rohmilch, Kuh, Weichkäse, Weißschimmel, cremig

LA TUR

Italien/Piemont

Kuh-, Schaf-, Ziegenmilch, langsam gereifter Frischkäse, Süße- & Säurenoten, buttrige Aromen

ROUELLE DU TARN

Frankreich/Tarn

Rohmilch, Ziege, Weichkäse, mild aromatisch, leichter Haselnussgeschmack

HÖRBI

Schweiz/Emmental

Rohmilch, Kuh, Hartkäse im Kräutermantel, würzig, salzig, feine Kräuteraromen

ABE ROT

Schweiz/Rougemont

Rohmilch, Kuh, Rotschmierkäse, cremig, buttrig, vollmundig, intensiv

FOURME D'AMBERT ^{AOP}

Frankreich/Auvergne

Pasteurisierte Kuhmilch, Edelschimmel, cremig mild, ausgeprägt nussig-fruchtige Note

nach Wahl vier/sechs Sorten 19/24

Desserts

ORANGENBLÜTENCREME

Kardamom-Karamell, Safran-Mandarinensorbet

14

ECHTE VANILLE „PUR“

Vanilleeis, heißer Vanille Sirup, Baiser

17

MOHNNUEDELN

Haselnussbutter, Zwetschkenröster, Powidl

14

MARQUISE

weiße & dunkle Schokolade, mit Bourbon Vanille Rum parfümierte Ananas, Sorbet

14

Sharing Dishes

Bei „Fine Dining“ steht das jeweilige Gericht im Mittelpunkt. Jedes Gericht wurde von unserem Chef de Cuisine als Ganzes kreiert. Wir wünschen uns, dass Sie diesen Genuss nach einem Besuch im Vestibül in Erinnerung behalten, nicht das „Erlebnis“ des Teilens. Sollten Sie sich dennoch für Sharing entscheiden, erlauben wir uns einen Aufpreis von € 5 pro Gericht zu verrechnen.

Glasweise genießen

- 2019 Beerenauslese Cuvée Kracher, Illmitz 5cl 7
2010 Vestibül Doux, TBA Scheurebe 5cl 7
2019 Late Bottled Vintage Port Niepoort, Duoro 5cl 7
Rum Zacapa Centenario Gr. Res. 23y, mit Bourbon-Vanilleschoten angereichert 2cl 13
Sherry Pedro Ximenez, Emilio Hidalgo, Andalusien 5 cl 7,50

Süßweine

FI 0,375l

- 2012 TBA Rosenmuskateller Nr. 1 Nouvelle Vague Kracher, Illmitz 89
2008 Late Bottled Vintage Quinta do Noval, Douro 45
2002 Château Rieussec, Sauternes 95
2001 TBA Welschriesling Velich, Apetlon 90

Gölles Schnäpse

- Hirschbirne 2cl 9
Himbeere 2cl 14,50
Alte Zwetschke 2cl 9

Reisetbauer Schnäpse

- Apfel 2cl 8
Vogelbeere 2cl 16
Marille 2cl 9
Elsbeere 2cl 47

Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene in unseren Speisen.

*Gedeck 4,90. Alle Preise in Euro inklusive Steuern. Unser Servicepersonal freut sich über Trinkgeld!
Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen können.*