



# 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*

## **VALENÇAY FERMIER <sup>AOP</sup>**

*Frankreich/Loire*

*Rohmilch, Ziege, Pottasche Mantel, Frischkäse, süß-säuerlich und würzig, fein aromatisch*

## **HÖRBI**

*Schweiz/Emmental*

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

## **ABE ROT**

*Schweiz/Rougemont*

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

## **ROQUEFORT „LA PETITE CAVE“ <sup>AOP</sup>**

*Frankreich/Causses*

*Rohmilch, Schaf, Blauschimmelkäse, sehr cremig, würzig, leichte Schafnuancen*

*nach Wahl vier/sechs Sorten ..... 19/24*

## ***Desserts***

### **KARDAMOM-BIRNE**

*Laphroaig Whisky, Walnuss, Milcheis*

14

### **LEBKUCHEN CRÈME BRÛLÉE**

*Spekulatius*

14

### **MANDARINE**

*Kuchen, Kompott, eingelegte Zwergorangen, Sorbet*

14

### **ECHTE VANILLE „PUR“**

*Vanilleeis, heißer Vanille Sirup, Baiser*

17

## **Glasweise genießen**

- 2020 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

## **Süßweine**

*FIO,375l*

- 2017 Blue Label Tokaji Aszu 5 putt. Royal Tokaji 0,5l ..... 90  
2013 Rosenmuskateller Kracher, Illmitz ..... 100  
2011 TBA Nr. 1 Traminer Kracher, Illmitz ..... 100  
2005 Château de Fargues, Sauternes ..... 100  
2002/01 TBA Welschriesling Velich, Apetlon ..... 90

## **Gölles Schnäpse**

- Hirschbirne 2cl ..... 10  
Himbeere 2cl ..... 16  
Alte Zwetschke 2cl ..... 10

## **Reisetbauer Schnäpse**

- Apfel 2cl ..... 10  
Vogelbeere 2cl ..... 17  
Marille 2cl ..... 10  
Elsbeere 2cl ..... 47

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

*Gedeck 5,90. Alle Preise in Euro inklusive Steuern. Unser Servicepersonal freut sich über Trinkgeld!  
Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Rechnungen nur tischweise ausstellen können.*