



GOSLARER WEINSTUBEN

— Restaurant & Vinothek —

ABENDKARTE



WEIN. GENUSS. GASTLICHKEIT.

UNSER Genussmenü



Vier Gänge. Ein schöner Abend.

Unser Herbstmenü verbindet saisonale Aromen
mit regionaler Handschrift.

Gebackener Ziegenkäse

Feldsalat | Butterkürbis | Granatapfel | Walnuss | Weidenhonig

1, 3, 7, 9, 10, 11, 12

optional

Rinderkraftbrühe

Ravioli | Gemüseeinlage

3, 7, 9, 12

Sous-vide gegarter Lammrücken

Bohnencassoulet | Tomatenpolenta | Rosmarinjus

1, 7, 9, 10, 12

Zwetschgenröster

Bergmilch-Joghurteis | Honig-Hafercrumble

1, 3, 7, 12

3-Gang: 65 €

4-Gang mit Suppe: 75 €

Gerne empfehlen wir Ihnen die passende
Weinbegleitung aus unserer Weinkarte.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher MwSt.

1 = Glutenhaltiges Getreide, 2 = Krebstiere, 3 = Eier, 4 = Fisch, 5 = Erdnüsse, 6 = Soja, 7 = Milch, 8 = Schalenfrüchte, 9 = Sellerie, 10 = Senf
11 = Sesam, 12 = Sulfite, 13 = Lupine, 14 = Weichtiere

Vorspeisen

LEICHT. FEIN. ZUM EINSTIEG.

In Roter Bete gebeizter Lachs

Dillöl | geräucherte Schwarzwurzel | Rettich

4, 6, 9, 10, 11, 12

18 €

Gebackener Ziegenkäse

Feldsalat | Butterkürbis | Granatapfel | Walnuss | Weidenhonig

1, 3, 7, 9, 10, 11, 12

19 €

Kleiner saisonaler Blattsalat

Geröstete Kerne | Parmigiano Reggiano | Croûtons

1, 3, 7, 8, 9, 10, 12

9 €

Großer saisonaler Blattsalat

Geröstete Kerne | Parmigiano Reggiano | Croûtons

1, 3, 7, 8, 9, 10, 12

15 €

Wahlweise mit

Ziegenkäse

+6 €

Rote-Bete-Lachs

+8 €

Unsere Salate werden mit hausgemachtem Dressing angerichtet.

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13

Cremesuppe von Kürbis und Kokos

Zitronengras

9, 12

11 €

Tomatensuppe

Kräuterschmand

9, 12

9 €

Rinderkraftbrühe

Steinpilzravioli | Gemüseeinlage

3, 7, 9, 12

14 €

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher MwSt.

1 = Glutenhaltiges Getreide, 2 = Krebstiere, 3 = Eier, 4 = Fisch, 5 = Erdnüsse, 6 = Soja, 7 = Milch, 8 = Schalenfrüchte, 9 = Sellerie, 10 = Senf
11 = Sesam, 12 = Sulfite, 13 = Lupine, 14 = Weichtiere

Hauptgänge

REGIONAL. SAISONAL. HANDWERKLICH.

Gemüsecurry

Basmatireis mit Kokos | Schwarzer Sesam

5, 6, 8, 9, 11, 12

21 €

Vegetarische Kürbis-Gemüse-Lasagne

Tomatensugo | Kresse

1, 3, 7, 9, 12

21 €

Filet vom Kap-Seehecht

Basmatireis | Kürbisragout | Kräutervelouté

4, 7, 9, 11, 12

34 €

Gesottener Rindertafelspitz

Meerrettichsauce | Kartoffel-Selleriepüree | Butterkarotten

7, 9, 11, 12

33 €

Schnitzel vom Kalb

Pommes Frites | Sautierte Pilze | Garnitur | Beilagensalat

1, 3, 7, 9, 10, 12

35 €

Kikok-Maishähnchen in Riesling

Pasta Linguine | sautierte Pilze

1, 3, 7, 9, 12

32 €

Sous-vide gegarter Lammrücken

Bohnencassoulet | Tomatenpolenta | Rosmarinjus

1, 7, 9, 10, 12

41 €

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher MwSt.

1 = Glutenhaltiges Getreide, 2 = Krebstiere, 3 = Eier, 4 = Fisch, 5 = Erdnüsse, 6 = Soja, 7 = Milch, 8 = Schalenfrüchte, 9 = Sellerie, 10 = Senf
11 = Sesam, 12 = Sulfite, 13 = Lupine, 14 = Weichtiere

Nachspeisen

SÜß. GENUSSVOLL. ZUM ABSCHLUSS.



Zwetschgenröster

Bergmilch-Joghurteis | Honig-Hafercrumble

1, 3, 7, 12

12 €

Kürbistarte

Salted Caramel | Vanilleeis mit französischer Butter

1, 3, 7, 12

12 €

Kugel Rahmeis

verschiedene Sorten

7

3,5 €

Kugel Sorbet

verschiedene Sorten

4 €

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. gesetzlicher MwSt.

1 = Glutenhaltiges Getreide, 2 = Krebstiere, 3 = Eier, 4 = Fisch, 5 = Erdnüsse, 6 = Soja, 7 = Milch, 8 = Schalenfrüchte, 9 = Sellerie, 10 = Senf
11 = Sesam, 12 = Sulfite, 13 = Lupine, 14 = Weichtiere