Herzlich willkommen in den Grombacher Stuben

Wir freuen uns, dass Sie unser Gast sind
und wünschen Ihnen ein paar schöne Stunden in unserem Haus.

Schalten Sie ab vom Alltag,
genießen Sie unsere Gaumenfreuden
und tanken Sie neue Energie!

Ihr Küchen- und Service-Team
der Grombacher Stuben

Sie planen ein besonderes Fest?

Mit der Familie? Mit guten Freunden?
Sie wollen Ihren Mitarbeitern oder Kunden etwas Gutes tun?
Ihr Unternehmen möchte sein Jubiläum in gebührendem Rahmen
und festlichem Ambiente begehen?

Egal welches Event Sie feiern möchten:
Wir bieten Ihnen für jeden Anlass gemütliche Räume sowie einen großzügigen, eleganten Festsaal! Und unser Restaurant-Team verwöhnt Ihre Gäste mit einem Feuerwerk kulinarischer Köstlichkeiten!
Für Gesellschaften ab 30 Personen stehen Ihnen unsere Grombacher Stuben selbstverständlich an jedem Tag der Woche offen.

Sprechen Sie uns an!

Aperitifs & Longdrinks

Pils Pfiff	0,1 l	2,20 €
Prosecco Aperol[2]	0,1 l	4,90 €
Glas Prosecco	0,1 l	4,20 €
Glas Sekt Hausmarke	0,1 l	4,20 €
Champagner	0,2 l	17,50 €
Haus-Aperitif[2]	0,1 l	4,90 €
Aperitif der Saison[2]	0,1 l	4,90 €
Bitterino alkoholfrei[2]	0,1 l	3,90 €
Kir[2] / Kir Royal[2]	0,1 l	4,90 €
Cynar[2]	4cl	4,50 €
Sherry Dry / Sherry Medium	5cl	4,90 €
Martini Bianco	5cl	4,90 €
Martini Rosso[2]	5cl	4,90 €
Martini Dry	5cl	4,90 €
Portwein	5cl	4,90 €
Ricard[2]	4cl	4,90 €
Campari[2]	5cl	4,50 €
Campari Soda[2]	0,2 l	5,50 €
Campari Orange oder Maracuja[2]	0,2 l	5,50 €
Blue Angel[2] (Sekt, Curacao)	0,1 l	4,90 €
French Kiss (Sekt, Pfirsich)	0,1 l	4,90 €
Bacardi Cola[1,2]	0,2 l	6,50 €
Whisky Cola[1,2]	0,2 l	6,50 €
Havanna Cola[1,2]	0,2 l	6,50 €

Unsere Menüs

Menü 1

Gruß aus der Küche
***
Kräutercremesuppe mit Sahnehäubchen und Chili-Fäden[6,12]
***
Scaloppine al Gorgonzola[6,7,12,13]
Hauchdünne Kalbsteaks an Gorgonzola-Sahne-Sauce
mit Parmesan-Gnocchi
***
Vanilleeis[2,6,7] mit heißen Himbeeren
***
31,50 €

Menü 2

Gruß aus der Küche
***
Rucolasalat an Orangen-Dressing
mit gegrillten Garnelen „Tandoori Art“ und Parmesan[7,13,14]
***
Kross gebratenes Zanderfilet auf Gemüse-Basmatireis
an Riesling-Cocos-Sauce[6]
***
Hausgemachtes Tiramisu[12] mit frischen Früchten
***
34,50 €

Menü 3

Gruß aus der Küche
***
Variation von Antipasti und Tapas[2,4,6,7,14]
***
Filet vom Rind Surf & Turf[6,12]
auf mediterranem Gemüse
und Kräuter-Spaghetti
***
Dessertvariation „Grombacher Stuben“[12]
***
43,50 €

Vorspeisen

Hähnchenspieße fein mariniert mit frischem Baguette[6]	8,40 €
Garnelen im Backteig mit Aioli und frischem Baguette [2,7,12]	8,40 €
Garnelen im Engelshaar an Chili-Dip mit frischem Baguette[6]	9,40 €
Garnelen vom Grill „Tandoori Art“ an Mango-Dip mit frischem Baguette[6,7,11]	12,50 €
Variation von Antipasti & Tapas mit Dips und Brotauswahl[2,4,6,7,14]	13,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet an hausgemachtem Pesto, frische Champignons, Pinienkerne und Parmesan[6,7,12,13,14]	13,50 €
Caprese-Salat an Pesto-Marinade mit Baby Mozzarella, Kirschtomaten, frischem Basilikum und frischem Baguette[7,12,13,14]	9,90 €
Parmaschinken mit Melone, Grissinis und Baguette[9]	11,90 €
Gebeizter Lachs an Senf-Dill-Sauce mit frischem Baguette[6,7,8]	11,90 €

Suppen & knackige Salate

Festtagssuppe[6,12] mit Markklößchen, Maultaschen und frischen Kräutern	6,40 €
Kräutercremesuppe[6,12] mit Sahnehäubchen und Chili-Fäden	5,90 €
Tomatensuppe[6] mit Croutons und frischem Basilikum	5,90 €
Feiner gemischter Salat[14] mit Kräutern	6,30 €
Salatvariation[14] mit frischen Früchten und Putenstreifen	13,80 €
Feinschmeckersalat[7,12,13,14] mit Parmaschinken, gehobeltem Parmesan und Grissinis	12,50 €
Rucolasalat an Orangen-Dressing[7,13,14] mit gegrillten Garnelen"Tandoori Art" und frischem Baguette	12,50 €
Salat Pêcheur[2,14] mit Edelfischen und Aioli	15,90 €

Hauptspeisen

Spaghetti mit frischem Gemüse Tomatenconcasseé, Pinienkerne und Grana Padano[7,13]	14,80 €
Gnocchi an Gorgonzolaspinat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Grana Padano[7,13,14]	14,80 €
Tagliatelle mit Lachswürfel an Dill-Sahne-Sauce[12]	15,80 €
Spaghetti Provenciale in pikanter Tomatensoße mit Garnelen „Tandoori Art“[6]	15,80 €
Putenragout an Mango-Chili-Sauce mit gebratenen Champignons dazu Kräuterreis	16,90 €
Scaloppine al Gorgonzola hauchdünne Kalbsschnitzel an Gorgonzola-Sahne-Sauce mit Parmesan-Spaghetti[6,7,12,13]	18,80 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren[6,14]	18,80 €
Schweinemedaillons an Champignon-Rahm-Sauce dazu hausgemachte Butterspätzle[6,11,12]	18,90 €

Hauptspeisen

Rumpsteak an Madagaskar-Pfeffer-Sauce
mit Kartoffel-Kroketten[6,11,14] 21,50 €

Filetspitzen vom Rind und Schwein
an feiner Rahmsauce mit frischen Champignons
und hausgemachten Butterspätzle[6,11,12] 17,90 €

Rinderfilet vom Grill
auf Grillgemüse an Burgunder-Jus
mit Kräuter-Tagliatelle[6,11,12] 25,90 €

Filet vom Rind Surf & Turf
auf mediterranem Gemüse
und Kräuter-Spaghetti[6,12] 28,50 €

Fisch
Kross gebratene Zanderfilets
an Riesling-Cocos-Sauce
auf Gemüse-Basmatireis 19,80 €

Lachssteak vom Grill an Riesling-Sauce
auf Lauchgemüse mit Risoleekartoffeln[14] 19,80 €

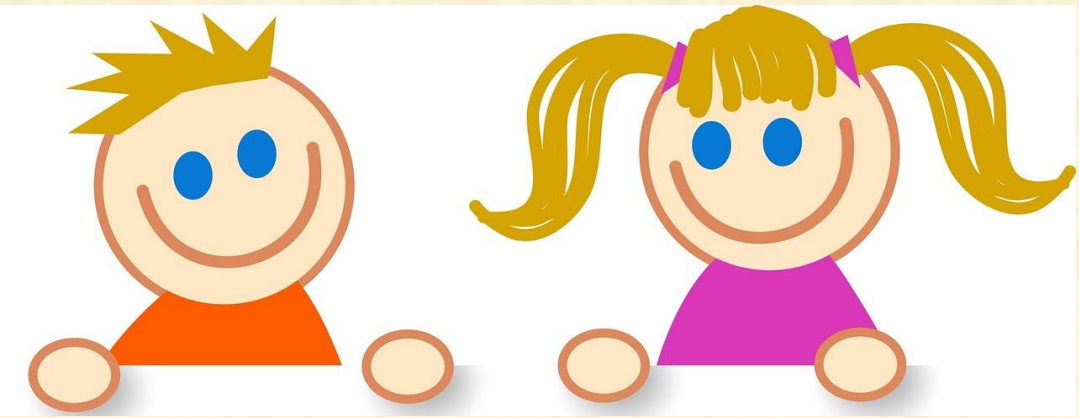
Für unsere kleinen Gäste

Speisen

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes und Ketchup[6,7,8,14]	9,80 €
Spaghetti in Tomatensoße[6]	5,80 €
Chicken Nuggets mit Pommes Ketchup[7,,8,14]	5,80 €
Spätzle mit Rahmsauce[12]	5,80 €
Fischstäbchen mit Gemüsereis[7,11]	5,90 €
Portion Pommes mit Ketchup[7,8,14]	4,50 €
Eisbecher	3,50 €

Getränke

Apfelsaftschorle[2,8]	0,2 l	2,20 €
Coca Cola[1,2]	0,2 l	2,20 €
Cola light[1,2,8]	0,2 l	2,20 €
Fanta[1,2,6]	0,2 l	2,20 €
Spezi[1,2,6]	0,2 l	2,20 €
Sprite[1,2]	0,2 l	2,20 €
Orangensaft	0,2 l	2,90 €
Bananensaft	0,2 l	2,90 €
Orangina[2,8]	0,25 l	2,90 €
Orangina Blutorange[2,8]	0,25 l	2,90 €



Leckere Desserts

Parfait der Saison[2] an Beerensauce und Obstbouquet	8,90 €
Sorbetvariation mit frischer Ananas	8,50 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis[2,7,6] Calvados, Mandeln und Sahne	8,40 €
Vanilleeis[2,6,7,12] mit heißen Kirschen und Sahne	8,40 €
Hausgemachtes Tiramisu[12] mit Obst	8,50 €
Eisvariation mit Früchten der Saison	7,40 €
Dessertvariation „Grombacher Stuben“[2,12]	12,50 €
Hausgemachtes Panna Cotta[12] mit Orangenfilets und Minze	7,90 €

Fragen Sie bitte die Bedienung nach unserem Tages- oder Saison-Angebot

Kaffee-Spezialitäten

Tasse Kaffee	2,60 €
Tasse Haag	2,60 €
Espresso	2,60 €
Espresso doppelt	3,90 €
Espresso Maroc (mit Milchschaum)[12]	2,90 €
Milchkaffee[12]	3,50 €
Cappuccino mit Sahne[12]	3,50 €
Cappuccino mit Milch[12]	3,50 €
Latte Macchiatto[12]	3,50 €
Café Canard (mit Grand Marnier)	6,50 €
Café Noisette (mit Kirschwasser)	6,50 €
Irish Coffee[12]	6,50 €
Kaffee Baileys[2,12]	6,50 €
Heißer Amaretto mit Sahne[12]	6,50 €
Tasse Schokolade[12]	3,30 €
Tasse Schokolade mit Sahne[12]	3,50 €
Kännchen Tee	3,90 €

Der Tee aus gutem Hause Eilles

Kännchen jeweils 3,90 €

DARJEELING · ROYAL · FIRST · FLUSH
Diese Frühlingspflückung stammt vom „Dach der Welt“ in Nordindien.
Er hat ein spritzig- frisches, an Maiglöckchen erinnerndes Aroma.

ASSAM · SPECIAL · BROKEN
Kräftiger Edeltee aus Nordindiens Plantagen am Fuße des Brahmaputra Flusses, mit krfatvollem und malzigem Aroma.

GRÜNTEE · ASIA · SUPERIOR
Unfermentierter Tee aus Mittelasien, mit sympathisch weichem Aroma, zartsüßer und angenehm herber Note.

ROOIBOS · VANILLA
Südafrikanischer Rooibos, versetzt mit Vanillestückchen und Vanillearoma, hat eine süße Geschmacksnote, keine Gerbstoffe und kein Koffein.

EARL · GREY · PREMIUM
Eine edle Darjeeling-Assam-Blattmischung wird benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinster Bergamottfrüchten.

SPICY · BLACK · CHAI · BROKEN
Gehaltvolle Schwarzteemischung, versetzt mit Kardamom, Nelken, Ingwer, Zimt und Pfeffer.

Vila Orange + 7 Vitamine
Spritzige Früchtemischung mit Orangenaroma und vitalisierenden Vitaminen.

Kamillenblüten
Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack, sind angenehm beruhigend und ausgleichend.

Pfefferminzblätter
Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter.

Kräutergarten
Wohltuende Kräutermischung, sorgfältig komponiert
mit erfrischendem Geschmack.

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola[1,2]	0,3 l	2,90 €
Coca light[1,2,8]	0,3 l	2,90 €
Coca Zero[1,2,4]	0,3 l	2,90 €
Fanta[2,6]	0,3 l	2,90 €
Sprite[6]	0,3 l	2,90 €
Eistee[2,8]	0,3 l	2,90 €
Bitter Lemon[5]	0,2 l	2,90 €
Tonic Water[5]	0,2 l	2,90 €
Ginger Ale[5]	0,2 l	2,90 €
Orangina[2,8]	0,25 l	2,90 €
Orangina Blutorange[2,8]	0,25 l	2,90 €

Peterstaler Gourmet Classic	0,25 l	2,50 €
Peterstaler still	0,25 l	2,50 €
Peterstaler still	0,75 l	5,40 €
Peterstaler Gourmet Classic	0,75 l	5,40 €
Peterstaler medium	0,75 l	5,40 €

!!

NEU für SIE:

Pfalzwasser Vinnade

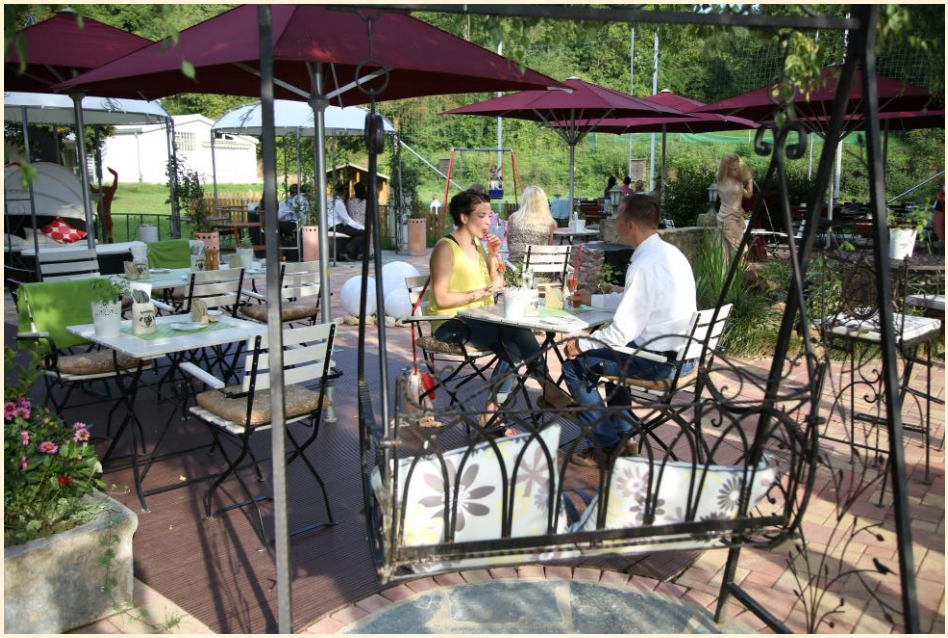
die alkoholfreie Premiumerfrischung aus spritzigem Riesling

0,33 l 4,90 €

!!

Säfte

Orangensaft 100% Fruchtgehalt	0,2 l	2,90 €
Grapefruitsaft 100% Fruchtgehalt	0,2 l	2,90 €
Apfelsaft / auch als Schorle 100% Fruchtgehalt	0,2 l	2,90 €
Bananensaft-Nektar	0,2 l	2,90 €
Kirschsaft-Nektar	0,2 l	2,90 €
Ananassaft aus Ananassaftkonzentrat	0,2 l	2,90 €
Maracujasaft-Nektar	0,2 l	2,90 €
Traubensaft 100%Direktsaft	0,2 l	2,90 €
Johannisbeeren-Nektar Schwarz	0,2 l	2,90 €



Bierspezialitäten

Vom Fass

Pfiff	0,2 l	2,30 €
Pils	0,3 l	2,90 €
Goldköpfle	0,3 l	2,90 €
	0,5 l	3,90 €
Hefe hell	0,5 l	3,90 €
Bier im Steinkrug	0,5 l	3,90 €
Cola- Bier[1,2]	0,3 l	2,90 €
Radler	0,3 l	2,90 €

Aus der Flasche

Fürstenberg-Pils alkoholfrei	0,33 l	2,90 €
Hefe dunkel	0,5 l	3,90 €
Kristall Weizen	0,5 l	3,90 €
Paulaner-Hefe alkoholfrei	0,5 l	3,90 €

Prosecco, Sekt & Champagner 0,75 l

Prosecco Spumante Brut Valdobbiadene DOCG Feinduftig, leicht, mit feiner Perlage, viel Saft		22,50 €
Sekt Hausmarke Cuvee „Grombacher Stuben“, trocken		24,50 €
Champagner Joseph Perrier Brut 92 Pkt. Wine Spectator (Dez 31/2011) 89 Pkt. Meiningers Weinwelt (Jan/2014)	0,2 l	17,50 €
	0,75 l	49,50 €

Weißwein im offenen Ausschank 0,2l

Riesling halbtrocken
Winzergenossenschaft Weingarten, Baden 5,20 €

Leimener Riesling trocken
Weingut Adam Müller, Leimen 5,20 €

Weißer Burgunder trocken QbA
Winzergenossenschaft Jechtingen, Kaiserstuhl 5,20 €

Rivaner
Winzergenossenschaft Jechtingen, Kaiserstuhl 5,20 €

Grauer Burgunder QbA
Winzergenossenschaft Weingarten, Baden 5,20 €

Chardonnay "Concha y Toro"
Chile 5,40 €

Pinot Grigio del Veneto
Italien 5,40 €

!!!

NEU für SIE:

Pfalzwasser Vinnade

die alkoholfreie Premiumerfrischung aus spritzigem Riesling

0,33 l 4,90 €

!!!

Weißwein in der Flasche 0,75l

2015er / 2016er Weißer Burgunder Quatitätswein, trocken
Winzergenossenschaft Jechtingen, Kaiserstuhl 19,50 €

2016er Grauer Burgunder
Winzergenossenschaft Jechtingen, Kaiserstuhl 19,50 €

2015er Rivaner Qualitätswein, trocken
Winzergenossenschaft Jechtingen, Kaiserstuhl 19,50 €

2015er / 2016er Grauer Burgunder, trocken
Winzergenossenschaft Weingarten, Baden 19,50 €

2016er Riesling, Gutswein Edition, trocken
Weingut Klumpp, Bruchsal 22,50 €

2016er Weißburgunder Edition, trocken
Weingut Klumpp, Bruchsal 22,50 €

2016er Auxerrois
zart und fruchtig, feiner Duft nach Quitte und Williams-Christ-Birne
Weingut Bosch, Kronau 19,50 €

Frankreich
2014er Chablis AC
Rebsorte Chardonnay, elegant, frisch, saftig
Domaine André Cléophas 32,50 €

Südafrika
2015er Sauvignon Blanc
frische Aromen von Passionsfrucht
Zewenwacht, Stellenbosch 24,50 €

Rosé & Weißherbst
im offenen Ausschank 0,2l

Schwarzriesling Weißherbst Weingut Burg Ravensburg, Sulzfeld	5,20 €
Rosé, fruchtig und süffig Weingut Bosch, Kronau	5,20 €

Rosé & Weißherbst
in der Flasche 0,75l

2016er Spätburgunder Weißherbst Winzergenossenschaft Jechtingen, Kaiserstuhl Baden	19,50 €
2017er Cuvee Rosé, trocken Weingut Klumpp, Bruchsal	23,50 €

Rotwein
im offenen Ausschank 0,2l

Spätburgunder halbtrocken, Jechtingen, Kaiserstuhl, Baden	5,20 €
Spätburgunder trocken Jechtingen, Kaiserstuhl, Baden	5,20 €
Trollinger, Lemberger QbA Weingut Burg Ravensburg	5,20 €
Merlot del Veneto Italien	5,40 €
Lambrusco, Vino Frizzante dell´Emilia angenehm lieblicher Perlwein Italien	5,40 €
Cabernet Sauvignon Chile	5,40 €
Syrah, Malbec Argentinien	5,40 €

Rotwein in der Flasche 0,75l

Frankreich
2010er /2013er Château Pimorin, AC
Intensives Aroma roter Früchte, reife Tannine, weich und elegant
Haut Médoc-Bordeaux 26,50 €

2010er Château Fontesteau
tief rubinrote Farbe, intensive Aromen roter Beeren, dichte Tanninstruktur
Cru Bourgeois-Haut, Medoc 39,50 €

Spanien
2015er Bodegas Balbas, Barrica
100% Tempranillo im Eichenfass gereift, intensive Aromen von Beerenfrüchten und eine dezente Vanillenote, gut eingebundene Tannine
DO Ribera del Duero 21,50 €

2009er / 2011er Rioja DOC, Riserva
mind. 1 Jahr im Barrique gereift, Vanille- und Gewürzaromen, Pflaume, rote Beerenfrüchte, weich, ausgewogene Tannine.
Gonzalo de Berceo 26,50 €

Californien
2013er Cabernet Sauvignon
Fruchtaromen von Kirsche und Pflaume, reiche Tannine
Livermore Valley 26,50 €

Argentinien
2015 Shiraz, Malbec
würzige Frucht, viel Saft
Trivento 19,50 €

Chile
2012er / 2013er Trio Reserva, Merlot-Carmenére-Syrah
Merlot sorgt für weiche Tannine und Aromen reifer Waldfrüchte,
Carmenére bringt tiefdunkle Farbe und Würze ins Spiel,
Syrah verleiht Charakter, Struktur und Länge.
Concha y Toro-Chile 25,50 €

Rotwein in der Flasche 0,75l

2015er Spätburgunder trocken Winzergenossenschaft Weingarten, Baden	22,50 €
2016er Spätburgunder trocken Winzergenossenschaft Jechtingen, Kaiserstuhl	22,50 €
2013er / 2014er Spätburgunder „Elysium Edition HP“ reife Frucht im Bouquet, dezent florate Noten, füllig und harmonisch	35,50 €
2013er Württemberg Trollinger, Qualitätswein halbtrocken, im Bukett fruchtig und frisch	19,50 €
2016er Cuvee N°1, trocken Weingut Klumpp, Bruchsal	24,50 €
2014er Portugieser zarter Duft nach Sauerkirsche und Zartbitterschokolade	21,50 €
2014er Zweierlei Cuvee aus Cabernet Mitos und Merlot, geprägt von kräftigen Röst- und Würzaromen Weingut Bosch, Kronau	27,50 €
Italien	
2015er Barbera d`Alba DOC „Vigna Veja“ intensives Frucharoma, leicht	22,50 €
2011er Barbera d`Alba DOC, Barrigue güllig, sehr fruchtig, feine Barrique-Note	26,50 €
2009er / 2010er Vino Nobile de Montepulciano DOCG , Contucci Veilchen, reife Beerenfrucht, edle Struktur	39,50 €
2012er Barolo DOCG, Rebsorte Nebbiolo mind. 2 Jahre im Barrique gereift,Aromen von dunklen Beerenfrüchten, Vanille, Gewürzen, Armando Piazzo	42,50 €
2000er Brunello Di Montalcino DOCG intensive Frucht, edel gereift, viel Körper Lambardi, Montalcino	62,50 €

Digestifs & Spiritousen

Cognacs

Martell	4 cl	4,90 €
Hennessy	4 cl	5,90 €
Remy Martin	4 cl	5,90 €
Calvados	4 cl	5,90 €
Armagnac	4 cl	6,50 €
Marc de Champagne	4 cl	6,50 €
Vicchia Romagna	4 cl	5,90 €

Whiskys

Tullamore Dew	4 cl	4,90 €
Jack Daniels	4 cl	4,90 €
Ballentines	4 cl	4,90 €
Johnnie Walker red Label	4 cl	4,90 €
Johnnie Walker black Label	4 cl	5,90 €
Bushmills Malt Whisky	4 cl	5,90 €

Grappa

Grappa di Prosecco	4 cl	4,20 €
Grappa di Chardonnay	4 cl	4,90 €
Grappa di Barolo	4 cl	5,20 €
Grappa di Pinot	4 cl	8,90 €
Grappa di Moscato	4 cl	5,20 €
Grappa di Brunello	4 cl	5,90 €
Grappa di Merlot	4 cl	5,50 €

Eau de Vie

(Dorf-Brennerei Schneider, Untergrombach)

Poire Williams, Kirschwasser, Mirabelle, Topinambur, Quitte, Alte Pflaume, Framboise	4 cl	4,40 €

Aquavit Linie	4 cl	4,30 €
Ramazzotti	4 cl	3,50 €
Averna	4 cl	3,50 €
Fernet Branca / Fernet Menta	4 cl	3,50 €
Jägermeister	4 cl	3,50 €
Amaretto	4 cl	3,50 €
Baileys	4 cl	3,50 €
Cointreau	4 cl	3,50 €
Grand Marnier	4 cl	3,50 €
Sambucca	4 cl	3,50 €
Ouzo	4 cl	3,50 €
Wodka	4 cl	3,50 €

Whisky-Spezialitäten 4cl

Glenkinchie, 10 Jahre, 43% 6,90 €
Nose: Eine leichte Süße von Gerstenmalz, grünem Gras und einem Hauch herbstlichen Rauches.
Taste: Leicht süß, doch frisch, Spätsommer-Früchte und herbstliche Felder, junges Holz und gemälzte Gerste.
Finish: Ein überraschend warmes Finish, trocken mit rauchiger Würze.

Talisker, 10 Jahre, 45,8% 6,90 €
Nose: Sanft, Torfrauch, süße von Citrusfrüchten mit Spuren der See.
Taste: Reiche Süße Getrockneter Früchte mit rauchigen Untertönen. Mächtige, wärmende Fülle, die an Intensität zunimmt.
Finish: Gewaltig, langanhaltend wie ein Abendrot auf den Hebriden.

Oban, 14 Jahre, 43% 7,40 €
Nose: Süße und Frucht-Orangen, Zitronen und Birnen-, mit Meersalz und Torfrauch. Taste: Fülle von spätherbstlichem Obst-getrocknete Feigen und honigsüße Gewürze-, gefolgt von rauchiger, malziger Trockenheit.
Finish: Sanft-süßes Finish von Eichenholz, trocken mit einem Körnchen Salz.

Cragganmore, 12 Jahre, 40% 7,40 €
Nose: Ein Komplex aus süßen Pflanzennoten, Uferkräutern und Blumen mit ein wenig Honig und Vanille.
Taste: Ein fester, runder Körper, ein kerniger Malzgeschmack mit Spuren von süßem, holzigem Rauch und Sandelholz.
Finish: Malzigkeit weicht leichtem Rauch und einer Spur Süße.

Dalwhinnie, 15 Jahre, 43% 7,90 €
Nose: Kräftig, knackig-frisch, trocken mit Spuren von Heide und Torf.
Taste: Reif und saftig, weiche und Geschmacksnoten von Heide, Honig und Vanille, gefolgt von intensiveren Citrus-Noten und Spuren gerösteten Brotes.
Finish: Langer, ausgedehnter, aber freundlicher Abgang, der süß beginnt und in Rauch, Torf und Malz übergeht.

Lagavulin, 16 Jahre, 43% 8,90 €
Nose: Kräftiger Torfrauch mit Jod und Algen, reiche, tiefe Süße.
Taste: Trockener Torfrauch füllt den Gaumen mit freundlicher, aber dennoch kräftiger Süße, der Meeresdüfte, Salz und ein Anklang von Holz folgen.
Finish: Ein langes, elegantes, von Torfigkeit erfülltes Finish mit viel Salz und Meeresalgen.

Allergene

Unsere reichhaltige Speisekarte hat für jeden Geschmack etwas zu bieten. Denn wir möchten, dass sich jeder Gast bei uns wohl fühlt und sein Essen genießt.

Lebensmittel-Unverträglichkeiten sind leider vielen Gästen nicht fremd. Um eine klare Erkennung der enthaltenen Allergene zu gewährleisten, haben wir diese bei allen Speisen gekennzeichnet. So können Sie anhand unserer Legende am Ende der Karte sehen, welches Gericht Sie unbeschwert genießen können.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Zusatzstoffe

1 koffeinhaltig
2 mit Farbstoff
3 geschwärzt
4 mit Süßstoff, Phenylalaninquelle
5 chininhaltig
6 mit Antioxidationsmitteln
7 mit Konservierungsstoffen
8 mit einer Zuckerart / Süßungsmittel
9 gewachst
11 mit Geschmacksverstärker
12 mit Milcheiweiß
13 mit Phosphat
14 geschwefelt