

## Weinhaus Pfaffenweiler

0,1 l 10,7 l

### Nr.

1	2017	Weissburgunder Kabinett trocken	3,50	21.-
2	2017	Sancta Clara Sauvignon blanc Qualitätswein trocken	3,50	21.-
3	2015	Sancta Clara Merlot, trocken	5,00	30.-
4	2015	Sancta Clara Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken	5,00	30.-
5	2015	Brilliant Sauvignon blanc Auslese	6,50	

Teinacher Mineralwasser	0,5 l	4.-
San Pellegrino	0,5 l	4.-
Aqua Panna	0,5 l	4.-

## Zehner´s Stube, Pfaffenweiler

Gänseleberterrinen an Quittengelee <sup>(1,7)</sup>	22,50
Piemonteser Tartar vom Bio Rind an Hardthof- Feldsalat <sup>(8)</sup>	19,50
Kleine Ravioli mit frischen Steinpilzen à la creme <sup>(1,3,7)</sup>	19,50
Kalbsrückensteak auf Steinpilzrahm und Tagliatelle <sup>(1,3,7)</sup>	24,50
Angusfilet auf Rotweinsauce und Marktgemüse <sup>(7)</sup>	34,50
Jakobsmuschel auf Selleriepüree und Thaicurrysauce <sup>(4,7)</sup>	25,50
Tagliatelle mit weißem Alba- Trüffel <sup>(1,3,7)</sup>	49.-

### Allergene:

- 1 Glutenhaltiges Getreide
- 2 Krebstiere
- 3 Eier
- 4 Fisch
- 7 Milch / Laktose
- 8 Schalenfrüchte, Nüsse