

APERETIF

Riesling Sekt brut, Martinthaler Wildsau

Weingut Keßler

0,1 l 6,50 €

0,75 l 33 €

Rheingauer Schwarzriesling rosé Sekt

Weingut Keßler

0,1 l 6,50 €

0,75 l 30 €

Schloss-Gin von Schloss Johannisberg
mit Tonic Water

0,2 l 11 €

HAUSGEMACHTER APERETIF

Zitronen-Rosmarin Spritz (auch alkoholfrei)

hausgemachter Zitronen

- Rosmarin-Sirup, Sekt, Tafelwasser

0,2 l 8,50 €

Quitten Spritz (auch alkoholfrei)

hausgemachter Quitten-Sirup, Sekt,

Tafelwasser

0,2 l 8,50 €

Weihnachtsmenü "Wild"

I.

Hausgemachte Hirschravioli 13,50 €
geschmortem Cranberrierotkohl | Orangenbutter |
gebrannte Mandeln

II.

Feldsalat geräucherte Entenbrust 13,50 €
Walnussdressing | kramelliesierten Nüssen | Granatapfel

III. zur Wahl

Barbarie Entenkeule 32 €
hausgemachte Kartoffelklöße |
Apfelrotkohl | Barbarie Orangenjus

Hirschedelragout 25 €
aus der Keule vom Hirsch | Semmelknödel |
gegrillte Petersilienwurzel

IV.

Zimteis auf Wildpflaumenespuma (Schaum) & Spekulatiuscrunch 7,50 €

Menüpreis Barbarie Entenkeule in 4 Gängen 60 €

Menüpreis Barbarie Entenkeule in 3 Gängen (zur Wahl Gang I oder Gang II) 50 €

Menüpreis Hirschedelragout in 4 Gängen 52 €

Menüpreis Hirschedelragout in 3 Gängen (zur Wahl Gang I oder Gang II) 43 €

Das gesamte Menü wird in kleineren Portionen zubereitet, im Verhältnis zu einer à la carte Bestellung.

Weihnachtsmenü "Berg"

I.

Waldpilz-Tomatenessenz 9,50 €
hausgemachten Steinpilzravioli | Shiitakepilze

II.

Rote Bete - Carpaccio 12,50 €
Fetakäse | Feldsalat | Walnusscrunch

III.

Parmesan - Gnocchi hausgemacht 21 €
Zitronen-Salbei-Butter | Spinat |
Parmesan | Pinienkerne

IV.

Warmes Schokoschnittchen 8,50 €
Haselnusscrème | Wildheidelbeersorbet |
Himbeergel

Menüpreis in 4 Gängen 47 €

Menüpreis in 3 Gängen (zur Wahl Gang I oder Gang II) 38 €

Weihnachtsmenü "Kellerskopf"

I.

Rote Bete - Carpaccio 12,50 €
Fetakäse | Feldsalat | Walnusscrunch

II. Zur Wahl

„Berg Burger" 19 €

Burgerpatty aus Kalbsfleisch | Kellerskopf-
Burgersauce | Bergkäse | Salat |
Steakhouse Pommes

oder

Rinderfilet Sous vide 58 C° 34 €

gegrillte Kartoffelnocken | Flower Sprouts
(Kohlrösschen) | Portweinjus

III.

Warmes Schokoschnittchen 8,50 €
Haselnusscrème | Wildheidelbeersorbet |
Himbeergel

Menüpreis Berg Burger 37 €

Menüpreis Rinderfilet 52 €

Ketchup/Mayonnaise je 0,40 € pro Portion

Das gesamte Menü wird in kleineren Portionen zubereitet, im Verhältnis zu einer à la carte Bestellung.

WARMER GETRÄNKE

Tasse Kaffee Crème ⁷	3 €
Capuccino ⁷	3,20 €
Latte Macchiato ⁷	3,70 €
Milchkaffee ⁷	3,70 €
Espresso ⁷ (als Macchiato + 0,30 €)	3 €
Doppelter Espresso ⁷	4,30 €
Heiße Schokolade	3,20 €
Moccacino ⁷ (heiße Schokolade, Espresso, Sahne)	4,90 €
Tasse Tee von Eilles	2,80 €

BRÄNDE

Weinhefebrand 40 % 5,30 €
Ein echter „Liebhabschnaps“ mit hohem Stellenwert

8 Jahre alter Trester Brand 38 % 5,30 €
Im Eichenfass gelagert

Mirabellenbrand 40 % 5,30 €
80 wöchige Gärung vollreifer Früchte

Schattenmorellenbrand 40 % 5,90 €
Die feine Marzipannote lobt diesen Brand.

Quittenbrand 40% 5,30 €
aus Quitten handverlesen, geerntet am Fuße des Kellerskopf

LIKÖRE

Mirabellenlikör 25 % 4,90 €
Der herrliche Geschmack von vollreifen Mirabellen.

Winterapfel Likör 25 % 5,30 €
Winter, Weihnachtszeit, Zimtduft, verschneite
Winterlandschaft, Omas Bratapfel, Feuer im Holzofen...

Walnuss – Weinbrandlikör 28 % 5,30 €
Angenehme Walnuss - Note, mit einem dezentem Vanille
Geschmack.

Marillenlikör 25 % 4,90 €
Kooperationsentwicklung von Fam. Kettern und Team Kellerskopf.
28 Proben wurden von Fam. Kettern angefertigt, bis dieser Likör
unserem Geschmack entsprach. Die reine Marille mit feiner
Amarettote