



# 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*

## **ROUELLE DU TARN**

*Frankreich/Tarn*

*Rohmilch, Ziege, Weichkäse, mild aromatisch, leichter Haselnussgeschmack*

## **HÖRBI**

*Schweiz/Emmental*

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

## **ABE ROT**

*Schweiz/Rougemont*

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

## **FOURME D'AMBERT <sup>AOP</sup>**

*Frankreich/Auvergne*

*Pasteurisierte Kuhmilch, Edelschimmel, cremig mild, ausgeprägt nussig-fruchtige Note*

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

## **Desserts**

### **ZIEGENKÄSE CHEESECAKE**

*Rhabarber, Pistazie*

14

### **BRANDTEIGKRAPFERL**

*Amaretto Creme, marinierte Beeren*

14

### **ECHE VANILLE „PUR“**

*Vanilleeis, heißer Vanille Sirup, Baiser*

17

### **SCHOKOLADEN CRÈME BRÛLÉE**

*eingelegte Zwergorangen, weißes Schokoladeneis*

14

#### **Sharing Dishes**

Bei „Fine Dining“ steht das jeweilige Gericht im Mittelpunkt. Jedes Gericht wurde von unserem Chef de Cuisine als Ganzes kreiert. Wir wünschen uns, dass Sie diesen Genuss nach einem Besuch im Vestibül in Erinnerung behalten, nicht das „Erlebnis“ des Teilens. Sollten Sie sich dennoch für Sharing entscheiden, erlauben wir uns einen Aufpreis von € 5 pro Gericht zu verrechnen.

## **Glasweise genießen**

- 2019 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 ..... 9  
Himbeere 2cl ..... 14,50  
Alte Zwetschke 2cl ..... 9

## **Reisetbauer Schnäpse**

- Apfel 2cl ..... 8  
Vogelbeere 2cl ..... 16  
Marille 2cl ..... 9  
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.*