

WALHOFS

•● WINEBAR ●•

TEILEN. NEISELN. (AUS-)PROBIEREN.

Das Wort neiseln stammt aus der **Rhön** und bedeutet **viele verschiedene Sachen probieren**.

REGIONAL. KREATIV. VON HAND GEMACHT.

Wir wählen unsere Zutaten sorgsam aus & benutzen keine Convenience-Produkte.

Unser **Obst und Gemüse** stammt aus Sachsenhausen von der **Gärtnerin Anja Rappelt**, welche mehrere eigene Felder und Gewächshäuser bewirtschaftet.

Unsere **Wurst-, Schinken- und Käsespezialitäten**, sowie unser **Geflügel** beziehen wir von einem **Elsässer Delikatessenhandel**.

Unser Brot wird jeden Tag frisch von Hand selbst gebacken.

NEISEL. ÜBERRASCHUNGS. MENÜS.

Ganz bewusst verzichten wir hier im Walhofs
bei unseren Menüs auf Hauptgänge.

Wir wollen zum Teilen anregen.

Deswegen servieren wir Euch viele kleine Köstlichkeiten.

Ähnlich im Stile spanischer Tapas.

**Wir freuen uns darauf Euch den Tisch mit
vielen leckeren Kleinigkeiten voll zu machen!**

MENÜ I. 38.0

Focaccia. Aufstriche. Oliven.

Vier kleine Überraschungen.

MENÜ II. 42.0

Focaccia. Aufstriche. Oliven.

Vier kleine Überraschungen.

Süss.

MENÜ III. 49.0

Focaccia. Aufstriche. Oliven.

Fünf kleine Überraschungen.

Süss.

MENÜ IV. 58.0

Focaccia. Aufstriche. Oliven.

Sechs kleine Überraschungen.

Süss.

*Bitte habt Verständnis dafür, dass wir die Menüs
ausschliesslich Tischweise anbieten können.*

ZUM.

WEIN.

Sauerteigbrot. Selbstgebacken. **3.0**

Frankurter Kräuterbutter.

Aioli. **1.0**

Frischkäse. Kräuter. **5.5**

Oliven. Eingelegt. **3.5**

Wurstplatte. **11.5**

Coppa Korsica. baskische Chorizo.

französische Edelschimmelsalami.

Elsässer Rauchschinken. Cornichons.

Radi. frischer Meerrettich.

Käseplatte. **13.0**

24 Monate gereifter Comté. Curé Nantais.

Fourme D'Ambert.

Rotwein-Feigen-Marmelade.

VORSPEISEN.

Lachs. 11.5

Gurke. Rettich. Crème Fraîche.

Roastbeef. 12.5

fermentiertes Gemüse. Rote Beete.

Remoulade. Wildkräuter.

Chicorée. 9.5

Blutorange. Wildkräuter. Haselnuss.

SUPPE.

Wildessenz. 10.5

Pilze. Kräuter.

ZWISCHENGERICHTE.

Miesmuschel. 10.5

Safran. Wurzelgemüse.

HAUPTGERICHTE.

Lammkotelett. Irisch. **24.5**

Karotte. Kartoffel. Pesto.

Ossobuco. Kalb. **19.5**

Curry. Polenta. Paprika. Zucchini.

Fang des Tages. **23.5**

Perlgraupen. Chorizo. Babyspinat.

Risotto. **16.5**

Rote Beete. Ziegenkäse.

Walnuss. Parmesan.

SÜSS.

Schokoladentarte. **8.5**

Blutorange. Vanille.

LET'S START.

Riesling.	0.1l	7.5
Sekt. brut. Georg Breuer. Rheingau.		
Pinot Meunier. Pinot Noir. Chardonnay.	0.1l	13.0
Champagner. J.P. Gaudinat. Chamapgne.		
Cabernet franc.	0.1l	8.5
Rosé Crémant. Langlois-Chateau. Loire.		
Macabeu.		7.5
Vermouth blanco. Yzaguirre. Katalonien.		
+ Thomas Henry Tonic. Eis. Limette.		
Bacchus	0.1l	6.5
alkoholfreier Traubensecco. Raumland. Rheinhessen.		

WEISS.

WALHOFS Riesling.	0.1l	4.0
2017. Filetstück. Erbacher Michelmark.	0.2l	7.5
Nikolai. Rheingau.		
Riesling.	0.1l	5.0
2017. Buntschiefer. Spreitzer. Rheingau.	0.2l	9.5
Grauer Burgunder.	0.1l	4.5
2017. Hofgarten. Freiherr von Gleichenstein. Baden.	0.2l	8.5
Weissburgunder.	0.1l	7.5
2016. Grande Reserve. Stefan Bietighöfer. Pfalz.	0.2l	14.5

Chardonnay.	0.1l	4.5
2017. Hochdörfer. Pfalz.	0.2l	8.0
Sauvignon blanc. Langhe.	0.1l	6.5
2017. Trediberri. Piemont.	0.2l	12.0
Gelber Muskateller.	0.1l	5.0
2017. Triebaumer. Burgenland.	0.2l	9.5
Viognier. Marsanne.	0.1l	4.5
2017. Vidal-Fleury. Rhône.	0.2l	8.0

ROSÈ

Barbera.	0.1l	6.5
2017. Rosato. Treddiberi. Piemont.	0.2l	12.0
Grenache. Rolle. Cinsault. Syrah. Tibouren.	0.1l	7.0
2017. Whispering Angel. Château d'Esclans. Provence.	0.2l	13.0

SÜSS

Riesling.	0.1l	4.5
2016. Blume. Spätlese. Braunewell. Rheinhessen.	0.2l	8.0
Beerenauslese.	5cl	7.0
2015. Cuvee. Esterhazy. Burgenland.		

ROT.

Spätburgunder.	0.1l	7.0
2014. Kalkmergel. Braunewell. Rheinhessen.	0.2l	12.5
Spätburgunder.	0.1l	8.0
2017. Jean Stodden. Ahr.	0.2l	13.5
Blaufränkisch.	0.1l	6.0
2016. Triebaumer. Burgenland.	0.2l	11.0
Sangiovese.	0.1l	6.0
2016. Barcaiolo. Coli Senesi. Chianti.	0.2l	11.5
Grenache. Syrah. Mourvedere.	0.1l	7.0
2016. GSM. Vidal-Fleury. Rhône.	0.2l	12.5
Garnacha. Syrah.	0.1l	7.5
2015. Berola. Borsao. Campo De Borja. Spanien.	0.2l	14.0

UND SONST SO.

Wasser. Medium.	0.25l	2.6
Taunusquelle. Bad Camberg.	0.75l	6.6
Wasser. Still.	0.25l	2.6
Taunusquelle. Bad Camberg.	0.75l	6.6
Helles.	0.33l	3.5
Arcobräu. Mooser Liesl.		
Pils. Alkoholfrei.	0.33l	3.0
Rothaus. Tannenzäpfle.		
Apfelsaft. Naturtrüb.	0.2l	3.0
Andreas Schneider.		
Obsthof am Steinberg.		
Traubensaft.	0.2l	3.0
Weingut Trenz. Rheingau.		
Coca Cola.	0.2l	2.8
Coca Cola. Zero.	0.2l	2.8
Orangina.	0.25l	3.8
Caffée. Due Mani.		
Espresso.		2.3
Doppelter Espresso.		3.4
Espresso Macchiato.		2.8
Caffé Crema.		3.0
Cappuccino.		3.5

HOCHPROZENTIGES.

Williams Christ Birne.	2cl	5.5
Weidmann & Groh. Ockstadt.		
Apfel. Eichenfass.	2cl	5.5
Weidmann & Groh. Ockstadt.		
Mirabelle.	2cl	5.5
Weidmann & Groh. Ockstadt.		
Amarone.	2cl	8.0
Grappa Fuoriclasse Grand Cru. Castagner. Venetien.		
Rum.	2cl	8.0
Caribbean. Cask Strength. Cadenheads. Schottland.		
Gin Tonic. (Thomas Henry Tonic.)		
Schloss Gin. Schloss Johannisberg. Rheingau.		10.5
Old Raj. Cadenheads. Schottland. Thomas Henry Tonic.		9.5
Monkey's 47. Schwarzwald. Thomas Henry Tonic.		13.5