

LIEBE GÄSTE, LIEBE FREUNDE,

ES IST UNS EINE GROSSE FREUDE, SIE IN UNSEREM  
RESTAURANT CHALET AM KIENTAL BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN.

GENIEßEN SIE BEI UNS EINE AUTHENTISCHE LANDHAUSKÜCHE, DIE  
REGIONALITÄT MIT INTERNATIONALEN KLASSIKERN VERBINDET.

WIR SCHÄTZEN DIE TRADITIONELLE KOCHKUNST, ABER AUCH DIE KREATIVE MODERNE.  
HOCHWERTIGE MARKTFRISCHE PRODUKTE WERDEN RAFFINIERT UND DENNOCH  
UNKOMPLIZIERT AUF DEM TELLER VEREINT. ZUTATEN AUS DER REGION VERARBEITEN  
WIR MIT WISSEN UM IHREN TRADITIONELLEN URSPRUNG: MIT FANTASIEVOLLEN, KREATIVEN  
IDEEN ERHALTEN DIE SPEISEN DANN ABER EINE GANZ EIGENE, ZEITGEMÄßE NOTE.  
DAS ERGEBNIS SIND FINESSENREICHE GERICHTE MIT BODENHAFTUNG.

MIT AUSGESUCHTEN, SPANNENDEN WEINEN WERDEN WIR  
AUF WUNSCH DIE EINZELNEN GERICHTE BEGLEITEN.

**LEBENSMITTELINFORMATIONEN-ERGÄNZUNGSVERORDNUNG:**

WIR SIND NICHT GENEIGT DAS SCHÖNE RESTAURANT  
UND UNSERE SPEISEKARTE MIT EINER VERWIRRENDEN ANZAHL VON KENNZEICHNUNGEN,  
SCHILDCHEN UND AUSHÄNGEN ZU VERSCHANDELN.

ZU DEN KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN ALLERGENEN GEHÖREN LAUT EU-VERORDNUNG:

EIER, ERDNÜSSE, FISCH, GLUTENHALTIGES GETREIDE, KREBSTIERE, LUPINE, MILCH, SCHALENFRÜCHTE,  
SELLERIE, SENF, SESAMSAMEN, SOJABOHNEN, SCHWEFELDIOXID & SULPHITE SOWIE WEICHTIERE.

„ALLE GERICHTE KÖNNEN SPUREN VON ALLEN ZUSATZSTOFFEN  
UND ALLERGENEN ENTHALTEN ODER GANZ DARAUS BESTEHEN.“

SOLLTEN SIE EINE ALLERGIE GEGEN DIESE ZUSATZSTOFFE HABEN,  
SPRECHEN SIE BITTE UNSERE SERVICEMITARBEITER DARAUF AN.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN GUTEN APPETIT  
UND VIEL FREUDE BEIM GENIEßEN.

HYUSEIN HYUSEINOV  
KÜCHENCHEF

LUDWIG FIEDLER  
RESTAURANTLEITER



## DAS CHALET MENÜ

WELTOFFEN • EIGENWILLIG • KREATIV

CARPACCIO VOM HIRSCHRÜCKEN  
WILDKRÄUTERSALAT / ORANGE / WALNUSSDRESSING

~ ~ ~

TOPINAMBUR-CREME  
SCHWARZER TRÜFFEL

~ ~ ~

POCHIERTER SEESAIBLING  
SPINAT / SELLERIE / SCHNITTLAUCH

~ ~ ~

HEIDELBEERSORBET

~ ~ ~

CHAROLAIS RINDERFILET  
LAUCHTÖRTCHEN / STEINPILZE / WILDER BROKKOLI

~ ~ ~

CRÈME BRÛLÉE  
FRÜCHTE, HIMBEERSORBET

~ ~ ~

KÄSETELLER VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN  
TRAUBEN / NÜSSE / CHUTNEY

**DAS CHALET MENÜ IN SIEBEN GÄNGEN GENIEßEN FÜR EINHUNDERTZEHN EURO**

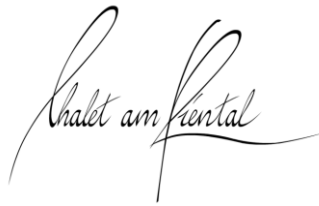
(OBEN AUFGEFÜHRTES MENÜ)

**DAS CHALET MENÜ IN FÜNF GÄNGEN GENIEßEN FÜR SIEBENUNDNEUNZIG EURO**

(CARPACCIO, SUPPE, SAIBLING, FILET, KÄSE)

**DAS CHALET MENÜ IN DREI GÄNGEN GENIEßEN FÜR SECHSUNDSECHZIG EURO**

(CARPACCIO, FILET, DESSERT)



## BEGLEITENDE WEINE

2018 RIESLING „HOCHHEIMER MAINTERASSEN“  
WEINGUT KÜNSTLER / RHEINGAU

~ ~ ~

2020 WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY «S»  
WEINGUT SPIESS / RHEINHESSEN

~ ~ ~

2013 RIOJA RESERVA  
D.O.C / EGUREN UGARTE / VITORIA-GASTEIZ

~ ~ ~

2015 GRAHAMS LATE BOTTLED VINTAGE PORT  
GRAHAMS / PORTUGAL

~ ~ ~

SHERRY PEDRO XIMÉNEZ  
SAN EMILIO / VERY SWEET / LUSTAU

**DIE WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENÜ IN SIEBEN GÄNGEN GLAS JE 0,1L VIERZIG EURO**  
(ZUR SUPPE UND SORBET KEINEN WEIN)

**DIE WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENÜ IN FÜNF GÄNGEN GLAS JE 0,1L ZWEIUNDDREIßIG EURO**  
(ZUR SUPPE KEINEN WEIN)

**DIE WEINBEGLEITUNG ZUM CHALET MENÜ IN DREI GÄNGEN GLAS JE 0,1L FÜNFUNDZWANZIG EURO**



## DAS KIENTAL MENÜ

REGIONAL • NACHHALTIG • BODENSTÄNDIG

### TATAR KIENTAL

ARTISCHOCKE / WACHTELEI / SENF

### 2020 WEISSER BURGUNDER

TOBIAS KNEWITZ / RHEINHESSEN

~ ~ ~

### HERRSCHINGER FESTTAGSSUPPE

KALBSBRÄT / PFANNKUCHEN / GEMÜSE

~ ~ ~

### STÖRFILET VON DER FISCHEREI KÖPELMÜHLE

ROTE BEETE / GRAUPEN / MEERRETTICH

### 2020 SILVANER MUSCHELKALK

WEINGUT BICKEL STUMPF / FRANKEN

~ ~ ~

### ZWEIERLEI VON DER BIRNE AUS DEM CHALET BAUERNGARTEN

VANILLE / EISCHNEE

### 2018 PREMIÈRES GRIVES / GROS MANSING

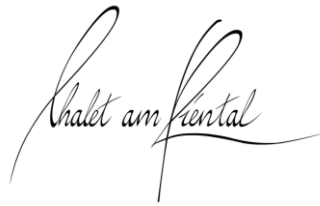
DOMAINES DE TARIQUET / CÔTES DE GASCOGNE, 5CL

**DAS KIENTAL-MENÜ IN VIER GÄNGEN GENIEßEN FÜR ACHTUNDSECHZIG EURO**

(MENÜ WIE OBEN AUFGEFÜHRT)

**DIE WEINBEGLEITUNG ZUM KIENTAL MENÜ GENIEßEN FÜR ZWEIUNDZWANZIG EURO**

(ZUR SUPPE KEINEN WEIN!)



## VORSPEISE

CARPACCIO VOM HIRSCHRÜCKEN  
WILDKRÄUTERSALAT / ORANGE / WALNUSSDRESSING

ACHTZEHN

2018 RIESLING „HOCHHEIMER MAINTERASSEN“  
WEINGUT KÜNSTLER / RHEINGAU

ACHT

~ ~ ~

TATAR KIENTAL  
ARTISCHOCKE / WACHTELEI / SENF

ACHTZEHN

2020 WEISSER BURGUNDER  
TOBIAS KNEWITZ / RHEINHESSEN

SIEBEN

## SUPPE

HERRSCHINGER FESTTAGSSUPPE  
KALBSBRÄT / PFANNKUCHEN / GEMÜSE

ZEHN

~ ~ ~

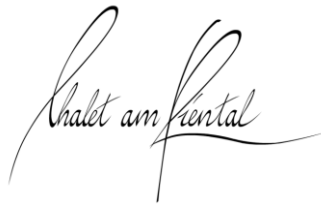
TOPINAMBUR-CREME  
SCHWARZER TRÜFFEL

SECHZEHN

~ ~ ~

BOUILLABAISSE  
EDELFISCHE / JAKOBSMUSCHEL / RIESENGARNELE / SAUCE ROUILLE

VIERZEHN / ALS HAUPTGANG ACHTUNDZWANZIG



## HAUPTGANG

POCHIERTER SEESAIBLING  
SPINAT / SELLERIE / SCHNITTLAUCH  
ACHTZEHN / ALS HAUPTGANG ACHTUNDZWANZIG

2020 WEISSBURGUNDER & CHARDONNAY «S»  
WEINGUT SPIESS / RHEINHESSEN

ACHT

~ ~ ~

STÖRFILET VON DER FISCHEREI KÖPELMÜHLE  
ROTE BEETE / GRAUPEN / VELOUTÉ

DREIßIG

2020 SILVANER MUSCHELKALK  
WEINGUT BICKEL STUMPF / FRANKEN

NEUN

~ ~ ~

MILCHKALBSTAFELSPITZ  
BOUILLON-GEMÜSE / SPINAT / MEERRETTICH

ACHTUNDZWANZIG

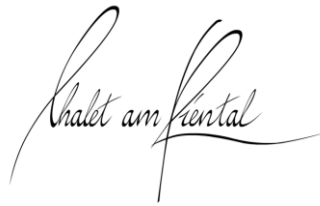
~ ~ ~

CHAROLAIS RINDERFILET  
LAUCHTÖRTCHEN / STEINPILZE / WILDER BROKKOLI

ACHTUNDDREIßIG

2013 RIOJA RESERVA  
D.O.C / EGUREN UGARTE / VITORIA-GASTEIZ

ZEHN



## DESSERT

CRÈME BRÛLÉE  
FRÜCHTE, HIMBEERSORBET

DREIZEHN

2015 GRAHAMS LATE BOTTLED VINTAGE PORT  
GRAHAMS / PORTUGAL

5CL ACHT

~ ~ ~

ZWEIERLEI VON DER BIRNE AUS DEM CHALET BAUERNGARTEN  
VANILLE / EISCHNEE

DREIZEHN

2018 PREMIÈRES GRIVES / GROS MANSENG  
DOMAINES DU TARIQUET / CÔTES DE GASCOGNE

5CL SECHS

## KÄSE

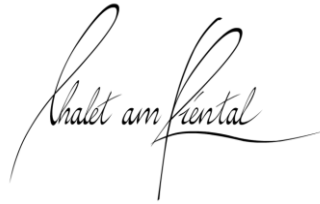
KÄSETELLER VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN  
TRAUBEN / NÜSSE / CHUTNEY

FÜNFZEHN

SHERRY PEDRO XIMÉNEZ  
SAN EMILIO / VERY SWEET / LUSTAU

5CL SIEBEN

WER GLAUBT, KÄSE SEI EINFACH NUR KÄSE, DER IRRT SICH. VOR ALLEM WENN ES SICH UM ROHMILCHKÄSE HANDELT. ZIEGEN-, SCHAFS-, UND KUHMITLCHKÄSE IN CIDRE GEWASCHEN, IN CALVADOS GETRÄNKT, IN CHAMPAGNER GEWENDET, GEBÜRSTET ODER AUF STROH GEREIFT - DIE HOHE KUNST DES 'AFFINIERENS' IST EINE GANZ BESONDERE. DENN DIE VERFEINERUNG ODER VEREDELUNG VON KÄSE (AFFINAGE) GIBT ES IN DEUTSCHLAND KAUM.



## EMPFEHLUNG DES HAUSES

### SUPPE

#### BOUILLABAISSE

EDELFISCHE / JAKOBSMUSCHEL / RIESENGARNELE / SAUCE ROUILLE

VIERZEHN / ALS HAUPTGANG ACHTUNDZWANZIG

### HAUPTGANG

#### MILCHKALBSTAFELSPITZ

BOUILLON-GEMÜSE / SPINAT / MEERRETTICH

ACHTUNDZWANZIG

### DESSERT

ZWEIERLEI BIRNE AUS DEM CHALET BAUERNGARTEN

VANILLE / EISCHNEE

DREIZEHN

## WEIN DES HAUSES

2020 CHALET AM KIENTAL GRAUBURGUNDER

EMIL BAUER / PFALZ

GLAS 0,1L ACHT - FLASCHE 0,75L FÜNFUNDVIERZIG

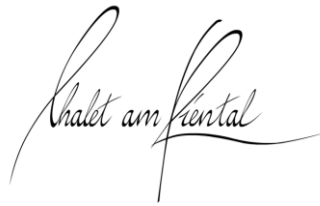
2018 CHALET AM KIENTAL CUVÉE NOIR

EMIL BAUER / PFALZ

GLAS 0,1L SIEBEN - FLASCHE 0,75L NEUNUNDDREIßIG

DAS WEINGUT EMIL BAUER UND SÖHNE VEREINT TRADITION UND INNOVATION. DER FAMILIENBETRIEB IST IN LANDAU-NUSSDORF BEHEIMATET, RUND 16 KILOMETER SÜDLICH VON NEUSTADT AN DER WEINSTRASSE. AN DER SPITZE STEHT NUN DIE FÜNFTE GENERATION BAUERS, EIN KOMPETENZ-DUO AUS DEN BRÜDERN ALEXANDER UND MARTIN BAUER, DIE MIT EXZELLENTEM WEINEN UND AUßERGEWÖHNLICHEN ETIKETTEN FÜR FURORE SORGEN.





## APERITIF

GLAS CHAMPAGNER DELAMOTTE

0,1 L FÜNFZEHN

APEROL SPRITZ

ACHT

HUGO

ACHT

NEGRONI

NEUN

CAMPARI ORANGE

ACHT

VERMOUTH BELZAZAR

5CL SECHS

GIN TONIC NEEDLE

5CL ACHT ZZGL. TONIC WATER

GIN TONIC DUKE

5CL NEUN ZZGL. TONIC WATER

GIN TONIC MONKEY 47

5CL ELF ZZGL. TONIC WATER

GIN TONIC HENDRIX

5CL ZEHN ZZGL. TONIC WATER

LILLET WILD BERRY

SIEBEN

SHERRY TROCKEN LUSTAU

5CL SIEBEN

## ALKOHOLFREI

HUGO

SIEBEN

CRODINO / SANBITTER

FÜNF

SCHWEPPES / FEVERTREE TONIC WATER

VIER / FÜNF