



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

GLEN DOUGLAS WILD LACHS  
ROTE BETE / AVOCADO / ZITRONE

~ ~ ~

GAZPACHO  
FLUSSKREBSE

~ ~ ~

ZANDER  
CHORIZO / SELLERIE / SAFRAN

~ ~ ~

HEIDELBEERSORBET

~ ~ ~

CHAROLAIS RINDERFILET  
LAUCHTÖRTCHEN / SPITZMORCHEL / SPARGEL

~ ~ ~

MOELLEUX AU CHOCOLAT  
VANILLE / APFEL

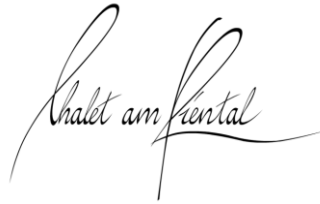
~ ~ ~

KÄSEWAGEN VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN  
TRAUBEN / NÜSSE / CHUTNEY

**DAS CHALET MENÜ IN SIEBEN GÄNGEN GENIEßEN FÜR NEUNUNDNEUNZIG EURO**  
(OBEN AUFGEFÜHRTES MENÜ)

**DAS CHALET MENÜ IN FÜNF GÄNGEN GENIEßEN FÜR FÜNFUNDACHZIG EURO**  
(LACHS, SUPPE, ZANDER, FILET, KÄSE)

**DAS CHALET MENÜ IN DREI GÄNGEN GENIEßEN FÜR FÜNFUNDFÜNFZIG EURO**  
(LACHS, FILET, DESSERT)



## BEGLEITENDE WEINE

2019 SAUVIGNON BLANC  
TOBIAS KNEWITZ / RHEINHESSEN

~ ~ ~

2019 CHARDONNAY  
ALOIS LAGEDER / NALLS MAGREID

~ ~ ~

2012 CHÂTEAU SARANSOT-DUPRÉ CRU BOURGEOISE SUPÉRIEUR  
MERLOT/CABERNET / MEDOC

~ ~ ~

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 FÜNFZWANZIG EURO**



## DAS KIENTAL MENÜ

REGIONAL • NACHHALTIG • BODENSTÄNDIG

### TATAR KIENTAL

ARTISCHOCKE / WACHTELEI / SENF

2018 SILVANER MUSCHELKALK  
WEINGUT BICKEL STUMPF / FRANKEN

~ ~ ~

HERRSCHINGER FESTTAGSSUPPE  
KALBSBRÄT / PFANNKUCHEN / GEMÜSE

~ ~ ~

HAXE VOM MILCHKALB  
GRIES / WIRSING / BRIES

2016 SPÄTBURGUNDER VDP  
SALWEY / BADEN

~ ~ ~

DAHOAM IN BAYERN  
CRÈME / HIMBEERE / VANILLE

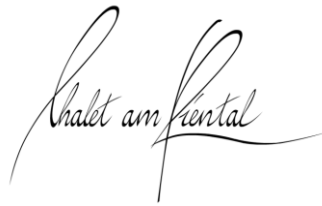
2017 PREMIÈRES GRIVES / GROS MANSENG  
DOMAINES DE TARIQUET / CÔTES DE GASCOGNE, 5CL

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

(MENÜ WIE OBEN AUFGEFÜHRT)

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

(ZUR SUPPE KEINEN WEIN!)



## VORSPEISE

GLEN DOUGLAS WILD LACHS  
ROTE BEETE / AVOCADO / ZITRONE

SECHZEHN

2018 SAUVIGNON BLANC  
TOBIAS KNEWITZ / RHEINHESSEN

ACHT

~ ~ ~

TATAR KIENTAL  
ARTISCHOCKE / WACHTELEI / SENF

SECHZEHN

2018 SILVANER MUSCHELKALK  
WEINGUT BICKEL STUMPF / FRANKEN

NEUN

## SUPPE

HERRSCHINGER FESTTAGSSUPPE  
KALBSBRÄT / PFANNKUCHEN / GEMÜSE

NEUN

~ ~ ~

GAZPACHO  
FLUSSKREBSE

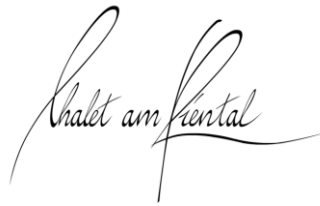
ZWÖLF

~ ~ ~

## BOUILLABAISSE

EDELFISCHE / JAKOBSMUSCHEL / RIESEN GARNELE / SAUCE ROUILLE

VIERZEHN / ALS HAUPTGANG ACHTUNDZWANZIG



## HAUPTGANG

### SEESAIBLING

SÜBKARTOFFEL / FENCHEL / ORANGE

FÜNFUNDZWANZIG

~ ~ ~

### ZANDER

CHORIZO / SELLERIE / SAFRAN

ZWANZIG / ALS HAUPTGANG: SIEBENUNDZWANZIG

### 2019 CHARDONNAY

ALOIS LAGEDER / NALLS MAGREID

ACHT

~ ~ ~

### HAXE VOM MILCHKALB

GRIES/ WIRSING / BRIES

VIERUNDZWANZIG

### 2017 SPÄTBURGUNDER VDP

SALWEY / BADEN

ACHT

~ ~ ~

### CHAROLAIS RINDERFILET

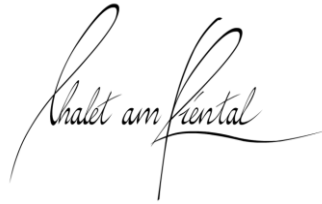
LAUCHTÖRTCHEN / SPITZMORCHEL / SPARGEL

FÜNFUNDDREIßIG

### 2012 CHÂTEAU SARANSOT-DUPRÉ CRU BOURGEOISE SUPÉRIEUR

MERLOT/CABERNET / MEDOC

ELF



## DESSERT

MOELLEUX AU CHOCOLAT  
VANILLE / APFEL

DREIZEHN

2015 GRAHAMS LATE BOTTLED VINTAGE PORT  
GRAHAMS / PORTUGAL

5CL ACHT

~ ~ ~

DAHOAM IN BAYERN  
CRÈME / HIMBEERE / VANILLE

ZEHN

2017 PREMIÈRES GRIVES / GROS MANSANG  
DOMAINES DU TARIQUET / CÔTES DE GASCOGNE

5CL SECHS

## KÄSE

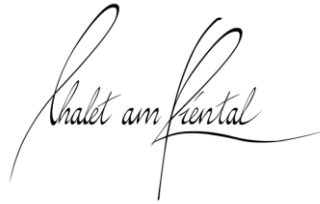
KÄSEWAGEN VOM MAÎTRE AFFINEUR WALTMANN  
TRAUBEN / NÜSSE / CHUTNEY

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.



## PIFFERLINGE

### SUPPE

PIFFERLING-CREMESUPPE

ZEHN

## ZWISCHENGANG

TAGLIOLINI

PIFFERLINGE

SECHZEHN / ALS HAUPTGANG DREIUNDZWANZIG

## HAUPTGANG

KALBSRÜCKEN

PIFFERLINGE / SEMMELKNÖDEL

ACHTUNDZWANZIG

## WEIN DES HAUSES

2019 CHALET AM KIENTAL GRAUBURGUNDER

EMIL BAUER / PFALZ

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

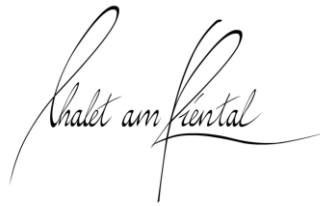
2018 CHALET AM KIENTAL CUVÉE NOIR

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 EXZELLENTE 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