

Lütten Jacob Menu

Gebeizte Lachsforelle mit Petersilie, Staudensellerie und Buttermilch
oder

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Kernöl



Geschmorte Rindswangerl mit gelben Rüben, Kartoffelpüree und Rotweinjus
oder

„Matelote“ vom Kabeljau mit gerösteten Grießperlen,
Brokkoli und Mandeln



Mandarinenkuchen mit Mandarinen sorbet
oder

Topfenschaum mit Zwetschgenröster und Schokoladenerde

36,-€ pro Person



2017 Grauer Burgunder
Stefan Meyer
Rhodt, Pfalz

oder

2014 Spätburgunder
Weingut Thörle
Rheinhessen

0,75l Flasche Wein
Wasserpauschale und Kaffee

28,-€ für zwei Personen

Elsass

Anbauggebiet:

Das elsässische Anbauggebiet liegt zwischen Rhein und Vogesen im Osten Frankreichs und hat eine Gesamtrebfläche von 15.000 ha. 1975 sind die ersten Grand Crus, also Spitzenlagen, zugelassen worden, kurioserweise wurden die ersten 25 erst 1983 benannt. Grundsätzlich sind für die Grand Cru-Lagen nur vier Rebsorten bestimmt: Gewürztraminer, Pinot Gris, Muskat und Riesling. Neben diesen bekannten Weinen liegt der Fokus ebenso auf Crémant d'Alsace.

Weingut Gresser:

Die Familie Gresser kam im 14. Jahrhundert aus der Schweiz ins Elsass. "Die Vielfalt der elsässischen Rebsorten ermöglicht uns, für das Vergnügen der geo-sensorischen Verkostung, das Gewächs auszuwählen, das am besten die Identität des 'Terroir' ausdrücken kann. Eine respektvolle Kultur des Lebens nach den Regeln der Biodynamie, eine sorgfältige Handlese, gesunde und reife Trauben, natürliche Weinbereitung sind notwendig, um eine 'Pure Expression' von der aromatischen Traube und der Reinheit des 'Terroir' zu erreichen.

Weinempfehlungen:

2016 Pinot Gris	0.2l/0.75l	9.00/32.00
2016 Gewürztraminer	0.2l/0.75l	9.00/32.00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Quiche Lorraine mit Kräuterschmand und Speckchip	12.00
„Coq au Riesling“ mit geschmorten Linsen und confiertem Topinambur	25.00
„Matelote“ vom Kabeljau mit gerösteten Grießperlen, Brokkoli und Mandeln	27.00

Burgenland

Anbaugebiet:

Das Burgenland, im Osten Österreichs und am Rand der ungarischen Tiefebene gelegen, ist mit 14.500 ha die zweitgrößte Weinbauregion des Landes. Sie teilt sich auf in die vier Gebiete Südburgenland, Mittelburgenland, Neusiedler-Hügelland und Neusiedlersee. Hier kehrt ein kontinental-heißes pannonisches Klima ein, welches neben komplexen Weiß- und Süssweinen auch körperreiche Rotweine hervorbringt.

Weingut Wagentristl:

Die Weingärten des Weinguts liegen an den leicht ansteigenden Hängen des Leithagebirges, genauer gesagt in Großhöflein. Seit 1888 ist das Weingut im Besitz der Familie Wagentristl. Einst gehörten zu dem Hof überwiegend landwirtschaftliche Flächen, jedoch konzentrierte man sich im Laufe der Jahrzehnte zunehmend auf den Weinbau. 2014 übernahm Rudi Wagentristl den Betrieb seiner Eltern. Stolz und geradlinig verfolgt er seitdem sein Ziel, strukturierte Weine mit einzigartigem Charakter und Tiefgang zu erschaffen. Das Zusammenspiel des regionalen Kleinklimas und der unterschiedlichen Bodentypen weiß er gut zu nutzen, das zeigen auch zahlreiche Auszeichnungen, welche er bereits erhalten hat.

Weinempfehlungen:

2017 Weißburgunder	0.2l/0.75l	8.50/29.00
2015 Föllikberg Blaufränkisch	0.2l/0.75l	10.00/32.00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Kürbiscremesuppe mit Kernen und Kernöl	9.00
Junger Gemskaas mit geschmortem Kürbis, Honig und grünem Apfel	14.00
Zander Winzerin Art mit Riesling Butter, Rahmkraut und Erdapfelpüree	28.00

Württemberg

Anbaugebiet:

In Württemberg wird schon seit dem 2. Jahrhundert Weinbau betrieben und besitzt eine Gesamtfläche von mehr als 11.000 ha. Die wunderschöne Naturlandschaft verläuft zwischen dem nördlichen Bereich Kocher-Jagst-Tauber, der an das Weinbaugebiet Franken anschließt, entlang dem Neckartal über Heilbronn und Stuttgart bis Tübingen. Die besten Weine werden aus den Rebsorten Riesling, Lemberger und Trollinger produziert. Die Böden sind größtenteils von Muschelkalk und Keuper geprägt.

Weingut Escher:

Das Familienweingut liegt im Remstal und die Liebe und all das Wissen wird schon seit drei Generationen in die Reben nachhaltig investiert. Dabei treibt uns die Leidenschaft zur Natur, zu unseren Rebsorten und vor allem zum Wein jedes Jahr voran. Die Weinberge sind auf 15 ha Rebfläche im gesamten Remstal über sieben Berge verteilt, darunter die sonnenverwöhnten Spitzenlagen in Hertmannsweiler(Himmelreich), Korb(Sommerhalde), Neustadt(Söhrenberg), Hanweiler(Berg), Steinreinach(Hörnle), Bürg(Schlossberg) und in Stetten(Pulvermächer). Durch Einsatz von blühenden Begrünungsmischungen, Komposteinbringung, umweltschonenden und naturnahen Weinbau, Ansiedlung von Nützlingen, wie Regenwürmern und Raubmilben, legen wir den Grundstein für unsere Qualität, so Escher.

Weinempfehlungen:

2017 Riesling 'Junge Reben'	0.2l/0.75l	7.00/25.00
2016 Lemberger 'Bergkeuper'	0.2l/0.75l	10.00/34.00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Schwäbische Flädlesuppe mit Gemüswürfeln und Schnittlauch	12.00
Roastbeef kalt vom Bürgermeisterstück mit roten Zwiebeln, gebratenen Schwammerln und Rahmdressing	14.00
Geschmorte Rindswangerl mit gelben Rüben, Kartoffelpüree und Rotweinjus	26.00

Sachsen

Anbaugebiet:

Sachsen ist eines der nördlichsten Anbaugebiete Deutschlands und neben Saale-Unstrut aus den neuen Bundesländern stammend. Entlang der Sächsischen Weinstraße, an den geschützten Talhängen der Elbe bietet sich das beste Mikroklima für die Reben in Sachsen. Die klimatischen Bedingungen, die intensive Sonneneinstrahlung und die schnell erwärmbaren Granit- und Syenit-Verwitterungsböden lassen herzhaftere, fruchtige Weine mit einer gebietstypischen Säure und einem einzigartigen, exklusiven Charakter wachsen.

Weingut Matyas:

Das Weingut Matyas ist ein Familienbetrieb mit ca. 7 ha Rebfläche, den Ingeborg und Matyas Probocskai inmitten der Weinberge am Fuße des Friedewaldes in Coswig gründeten. Die Liebe zur Natur, zur Rebe und zum Wein, das Wissen und die Kenntnisse aus langjähriger Berufserfahrung in Weinbau und Kellerwirtschaft bildeten die Grundlagen für den Aufbau des Weingutes.

Im September 2014 haben die Beiden den Staffelstab an die nächste Generation weitergegeben. Tochter Andrea Leder setzt seitdem mit ihrem jungen Team, Kellermeister Hendrik Weber und Winzer Klaus Mehlig, die Tradition und Vision der Eltern fort.

Weinempfehlungen:

2017 Scheurebe	0.2l/0.75l	9.00/31.00
2016 Müller-Thurgau	0.2l/0.75l	8.00/28.00

Charakteristische Speisen aus der Region:

Gebeizte Lachsforelle mit Petersilie, Staudensellerie und Buttermilch	14.00
Kalbskopfterrine mit eingelegter Schwarzwurzel, Bautzner Senf und Rapsöl	16.00
Gebratener „Runksen“-Knödel mit Pilzen, sautiertem Spinat und brauner Butter	18.00

Gericht für 2:

Gegrilltes Entrecote p.P. 34.00
mit weißen und roten Zwiebeln, gebläunte Petersilienwurzel und
Buchweizen Crêpe

Aus dem Steinofen

Unsere Flammkuchen...
...mit Speck, Zwiebel, Schmand 10.00
...mit Ziegenkäse, Kürbis und Kürbiskernen 10.00
...mit Lachsforelle, Spinat und Meerrettich 12.00
...mit Vintschgauer Bergkäse und Pilzen 12.00

Der Klassiker....

Fränkischer Wurstsalat 9.00
mit Gurke, Radieschen und Laugensemmel aus dem Holzofen

Frisch geschnitten auf dem Holzbrett

Tiroler Schinken 8.50
Schwarzwälder Schinken 9.50

...dazu gibt es Radieschen, Staudensellerie, geriebener Meerrettich

Dessert

„Birne Helene“ 12.00
Poschierte Birne mit Nougat, kandierten Veilchen und Vanilleschaum
Mandarinenkuchen 10.00
mit Mandarin Sorbet
Topfenschaum 10.00
mit Zwetschgenröster und Schokoladenerde
Auswahl an Käsespezialitäten vom „Tölzer Kaasladen“ 13.00