

## **Für Zwischendurch (16Uhr – 24 Uhr)**

### **„Weinbar Schinken Brett“**

-Variation von spanischen und italienischen Rohschinken –  
San Daniele, Cecina Ochsenschinken, Pfefferbeißer, Eiszapfen und Cornichons  
€ 15,50

### **Spundekäs „Weinbar Style“**

mit Räucherpaprika und Ditsch Brezel  
€ 7

### **Elsässer Flammkuchen**

mit Schmand, Speck, roten Zwiebeln und Kräutern  
€ 12,00

### **Mediterraner Flammkuchen**

mit Schmand, roten Zwiebeln, Schafskäse, Paprika und Rucola  
€ 11,50

### **„Club Sandwich“**

mit Spiegelei, Bacon, Hähnchenstreifen und Country Fries  
€ 16,50

### **Französischer Rohmilchkäse vom Brett**

mit Dattel – Walnussbrot, Trauben und Feigensenf  
€ 18

### **Brisolette vom Saibling & Tranche vom geräucherten Savo Lachs**

auf Gurkencarpaccio mit Wildkräutern und Spitzpaprika  
€ 19

### **„Favorite Pizza“**

mit Mozzarella, Rucola, sonnengetrockneten Tomaten,  
italienischem Rohschinken und Parmesan  
€ 14

## **Vorspeisen (18Uhr – 22Uhr)**

### **Feldsalat frisch vom Acker**

mit gebratener Gänseleber, Portweinschalotten und Kürbisgel

€ 13,50

### **Gonsenheimer Blattsalat**

mit Limonen-Dressing, roten Zwiebeln und Schwarzbrot-Croutons

€ 12

### **Marseiller Bouillabaisse in der Cocotte serviert**

mit Safran aromatisiert und Rouille Croûtons

€ 15

### **Schaumsuppe von der Kastanie**

mit geräucherter Entenbrust und karamellisierten Maronen

€ 11,50

### **Handgeschnittenes Rindertatar**

mit Blattsalat, Schwarzbrotchips und Wachteleiern

€ 18

### **Argentinische Wildgarnelen**

mit frischen Kräutern und Knoblauch gebraten

auf Kürbis-Chillichutney mit Kokosraspeln

€ 18,50

## **Hauptgänge (18Uhr – 22Uhr)**

**250g Rumpsteak vom Irish Hereford Rind**  
mit Petersilienbutter, kleinem Salat und Country Fries  
€ 29

**Klassisches Wiener Schnitzel**  
mit Kartoffel-Schnittlauchsalat und Radieschen  
€ 25

**Kotelett vom Duroc Schwein**  
mit Süßkartoffelpüree & Gitter  
sowie Rosenkohl, Schmortomaten und Jus  
€ 21,50

**Zart geschmortes Hirschragout**  
mit Kräuterseitlingen und glacierten Perlzwiebeln  
sowie hausgemachten Brezelknödel  
€ 29,50

**Tranche vom Winterkabeljau**  
auf cremigem Kürbisrisotto  
mit knusprigen San Daniele, Zuckerschotenstroh und Tomatenschaum  
€ 27,80

**Hausgemachte Waldpilzravioli**  
mit sautiertem Babymais und Austernpilze  
€ 19

**Zweierlei von der Ofenfrischen Gans**  
**-Brust & Keule-**  
mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen, Maronen und Bratapfel  
€ 23,80

## **Dessert (18Uhr – 22Uhr)**

### **Mascarpone­örchen**

mit Passionsfrucht und Lavendel  
sowie Pfirsichsorbet  
€ 12

### **Mousse vom griechischen Joghurt**

mit Aprikosenchutney und weißer Schokolade  
sowie Basilikumsud  
€ 11

### **Hausgemachtes Eis und Sorbet**

pro Kugel € 3,50