

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

Carpaccio vom weißen Tuna mit Savolax

mariniert mit einer Balsamico-Sesamvinaigrette
sowie geröstete Pinienkerne & Wildkräutersalat
€ 16

„Favorite Pizza“

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

Vorspeisen (18Uhr – 22Uhr)

Meenzer Gartensalat

mit Limonenvinaigrette & Croutons
€ 12

Marseiller Bouillabaisse in der Cocotte serviert

mit Safran aromatisiert und Rouille Croûtons
€ 15

Karotten-Ingwer-Suppe

mit Pastrami
€ 11,50

Handgeschnittenes Kalbstatar

mit Crème fraîche, Wildkräutern, Pumpernickel und Wachteleier
€ 18

Zweierlei von der argentinischen Wildgarnele

- Carpaccio & gebacken –
mit Buttermilch & eingelegter Gurke
€ 18,50

Hauptgänge (18Uhr – 22Uhr)

250g Rumpsteak vom Irish Hereford Rind

mit Petersilienbutter, kleinem Salat und Country Fries

€ 30

Klassisches Wiener Schnitzel

mit Kartoffel-Schnittlauchsalat und Radieschen

€ 26

Zart geschmortes Ochsenbäckchen

mit zweierlei von der Zwiebel, eingelegter Aubergine
und Selleriecreme sowie konfierten Buchenpilzen

€ 29,50

Filet vom schwarzen Heilbutt

auf Kartoffel-Fenchelgemüse

mit Orange und Zitronengras aromatisiert

€ 31,80

„Surf & Turf“

grillierte Perlhuhnbrust & Hummerschwanz

mit glasierten Fingermöhren und Erbsen-Minzcreme

€ 35,00

Gonsenheimer Gemüseacker

Selleriecreme, Fingermöhren, gelbe Karotten, Rote Beete,
Baby Mais, Zuckerschoten, Radieschen & Brunnenkresse

€ 17,50

Dessert (18Uhr – 22Uhr)

„Dreierlei vom Apfel“

Granny Smith Mousse, Apfelgel & eingelegte Red Love Perlen
€ 13

„Guya“

lauwarmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern
sowie hausgemachtem Birnensorbet
€ 12

Hausgemachtes Eis und Sorbet

pro Kugel
€ 3,50