

Es ist wieder Gänse Zeit

KNUSPRIGE, OFENFRISCHE HAFERMASTGANS

- Brust & Keule -

an kräftiger Beifußsoße, Apfelrotkohl, Kartoffelklößen

mit Schmelze, karamellisierten Maronen

und weihnachtlichem Bratapfel

€ 25,50

FÜR 4 PERSONEN (NUR AUF VORBESTELLUNG)

Ofenfrische, knusprige Hafermastgans tranchiert

und in der großen Pfanne serviert

mit Apfelrotkraut, hausgemachten Kartoffelklößen und Soße

Preis für 4 Personen € 95,-

Inklusive einer Flasche Hauswein g 110,-

DIE GANS ZUM MITNEHMEN

Preis für 4 Personen € 90,-

Für Zwischendurch

(16 UHR – 24 UHR)

„WEINBAR SCHINKEN BRETT“

-Variation von spanischen und italienischen Rohschinken -
San Daniele, Pastrami, Pfefferbeißer, Rettich und Cornichons

€ 16,50

SPUNDEKÄS „WEINBAR STYLE“

mit Zwiebeln, Paprika und Ditsch Brezel

€ 7,50

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

mit Schmand, Speck, roten Zwiebeln und Kräutern

€ 11,50

MEDITERRANER FLAMMKUCHEN

mit Schmand, roten Zwiebeln, Schafskäse, Paprika, Oliven und Rucola

€ 12,50

„CLUB SANDWICH“

mit Spiegelei, Bacon, Maispouardenbrust und Country Fries

€ 18

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE VOM BRETT
mit Dattel – Walnussbrot, Trauben und Feigensenf

€ 18

„FAVORITE PIZZA“
mit Mozzarella, Rucola, sonnengetrockneten Tomaten,
Italienischem Rohschinken und Parmesan

€ 14

ODER AUCH VEGETARISCH

mit Kräuterschmand, Kürbis, roten Zwiebeln,
Schafskäse und rosa Beeren

€ 14

Vorspeisen

(18 UHR – 22 UHR)

GONSENHEIMER BLATTSALAT

mit Limonenvinaigrette, allerlei Rohkost und Croûtons

€ 9,50

KÜRBISSCHAUMSÜPPCHEN

mit Kokos, Chili und gebratener Riesengarnele

€ 11,50

KNOBLAUCHCREMESUPPE

mit Käse-Croûtons und Kresse

€ 8,50

FELDSALAT MIT GESCHMORTEM HOKKAIDO-KÜRBIS

sowie Ziegenkäse, krossen Schwarzbrotchips

und Preiselbeer-Portweinreduktion

€ 14,50

ROH MARINIERTER, WEISSER TUNA

auf lauwarmem Beluga-Linsensalat sowie Passionsfruchtsoße

und rotem Sesam

€ 17,50

Hauptgänge

(18 UHR – 22 UHR)

WEINBAR BURGER DELUXE

saftiges US-Beef (200g) mit pikanter Soße im Brioche-Burgerbrötchen
mit gebratenen Kräuterseitlingen und Buchenpilzen,
Trüffelbrie und Apfel-Zwiebelchutney (aus eigener Ernte) sowie Kesselchips

€ 20,50

KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL

mit Kartoffel-Schnittlauchsalat und Preiselbeeren

€ 26

WEINBAR STEAK

Argentinisches Entrecote 250g
mit Kräuterbutter, Röstisticks und kleinem Salat

€ 34

ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN MIT BAROLOJUS
auf gebratenen Kräuterseitlingen und Buchenpilzen
mit Pattison sowie Sherryrisotto

€ 37,50

SEETEUFELMEDAILLONS VOM GRILL

mit Zweierlei von der Karotte (Gewürzkarottenpüree & Fingermöhren)
sowie glasierten Erbsen, Champagnerschaum und mariniertes Affila-Kresse

€ 32

OSSOBUCO MIT GEBACKENEM KALBSBRIES

- klassisch geschmorte Beinscheibe vom Kalb -
sowie cremiger Polenta und sautierten Rosenkohlblätter

€ 28

TORTELLONI MIT STEINPILZFÜLLUNG

in Salbei-Nussbutter mit gebackenem Rucola,
Schmortomaten und Pecorino

€ 18,50

Hauptgang für zwei Personen

FRANZÖSISCHE FREILAND-ENTE IN BIOQUALITÄT

- am Tisch von unserem Service für Sie tranchiert -
mit frischen Kräutern, Zitrone und Apfel im Ofen geschmort
dazu reichen wir Ihnen Beifußjus, Rotkraut, Rosenkohl
und Kartoffelklöße

€ 95

Desserts

(18 UHR – 22 UHR)

DAS BESTE VON DER SCHOKI

zweierlei Schokocreame auf Birnen-Balsamico-Brownie

€ 12,50

HAUSGEMACHTE WALDBEERENGRÜTZE

und Joghurteis

€ 8,50

HAUSGEMACHTES EIS UND SORBET

pro Kugel

€ 2,50

EIS

Vanille | Schokolade | Erdbeere

Walnuss | Joghurt | Zimt-Pflaume

SORBET

Mango-Passionsfrucht | Zitrone | Cassis | Himbeere