

# WEINBAR's Meeres-Special

## ETAGÈRE FÜR 2 PERSONEN

### Kalt auf Eis:

Savolax Lachs

Crevetten rosé

6 Austern

2 Hummerschwänze

Schalotten-Rotwein-Vinaigrette, Cocktailsauce, Chesterbrot,

Limetten-Crème fraîche, Aioli

Hausgemachtes Kräuterbaguette

### Warm:

Riesengarnele in Kräutern gegrillt

Gebratene Jakobsmuschel

€ 39,- pro Person

## *Für Zwischendurch*

(16 UHR – 24 UHR)

### „WEINBAR SCHINKEN BRETT“

Ammerländer Dielenrauschschinken, Kräuter-Gourmetkochschinken, geräucherter Farmerschinken, 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

## Vorspeisen

(18 UHR – 22 UHR)

### GONSENHEIMER BLATTSALAT

mit allerlei Rohkost, Croûtons und Zitronenvinaigrette

€ 9,50

EXTRA:

Rinderfilet-Streifen € 8,50

Scheiben vom Savolax € 8,50

### PORTULAK-LÖWENZAHN-SALAT

mit Orangendressing, Erdbeeren, Spargel,  
Ziegenkäse und gerösteten Mandeln

€ 14,50

### OCHSENSCHWANZ-CONSOMMÉ

mit Ravioli

€ 11,50

### PASTINAKEN CREMESUPPE

mit krossem Schinken

€ 8,50

### TATAR VOM SAVOLAX

mit zweierlei Bete, Wildkräutern, Wachtelspiegelei und Brotchip

€ 15,50

## Hauptgänge

(18 UHR – 22 UHR)

### WEINBAR BURGER DELUXE

saftiger Burger vom Rheinhessischen Rind  
von der Metzgerei Knichel in Grolsheim (200g)  
mit hauseigener pikanter Soße im schwarzem Burger-Brötchen  
mit Bärlauch-Camembert und rotem Zwiebelchutney sowie Curly Fries

€ 20,50

### ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

€ 26

### WEINBAR STEAK

Rheinhessisches Rumpsteak (250g) von der Metzgerei Knichel in Grolsheim  
mit Kräuterbutter, kleinem Salat  
sowie Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

€ 32

### IN BUTTER GEBRATENES STEINBUTTFILET

auf Kartoffel-Mango-Püree mit Chili sowie geschmorter Spitzpaprika,  
Junglauch und grünem Spargel

€ 38

GEFÜLLTE PERLUHNBRUST

mit Pistazien und Morcheln sowie Flower Sprout  
(Kreuzung aus Grünkohl und Rosenkohl) und tomatisierter Polenta

€ 27

HAUSGEMACHTE GEMÜSELASAGNE

mit gegrilltem Gemüse, Pinienkernen und Pecorino

€ 18,50

*Für zwei Personen*

CHATEAU BRIAND VOM RHEINHESSENISCHEN RIND

AUS DER METZGEREI KNICHEL IN GROLSHEIM (400G)

gebratene Pilze, sautiertes Gemüse, Grenaillekartoffeln, Country Fries, Kräuterbutter  
und Sauce aus grünem Pfeffer

€ 90

## Desserts

(18 UHR – 22 UHR)

### SAVARIN

Mandel, Orange, Sanddorn, Zitronenthymian, Urkarotte und Guave

€ 12,50

### ERFRISCHENDER SALAT VON POMELO UND BEEREN

mit Minze, Schokoladencrumble und Cassisorbet

€ 8,50

### HAUSGEMACHTES EIS UND SORBET

pro Kugel

€ 2,50

### EIS

Vanille | Schokolade | Erdbeere

Walnuss | Joghurt | Sauerampfer

### SORBET

Mango-Passionsfrucht | Zitrone | Cassis | Himbeere