

# 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 Dielenrauchschinken, Kräuter-Gourmetkochschinken, geräucherter Farmerschinken, Pfefferbeißer, Rettich und Cornichons

€ 18,50

### SPUNDEKÄS „WEINBAR STYLE“

mit Zwiebeln, Paprika und Ditsch Brezel

€ 8,50

### 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 Spegelei, Bacon, Maispouardenbrust und Country Fries

€ 21,50

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

€ 12,50

EXTRA:

Rinderfilet-Streifen € 8,50

Scheiben vom geräucherten Lachs € 8,50

### MARINIERTER PULPO SALAT

mit Fenchelsalat

€ 15,50

### BROCCOLICREMESUPPE

€ 8,50

### MARINIERTES RINDERTARTAR

mit Kapern, Sardellen und Brotchip

€ 16,50

## Hauptgänge

(18 UHR – 22 UHR)

### WEINBAR BURGER DELUXE

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

€ 20,50

### ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

€ 26

### WEINBAR STEAK

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

€ 32

### KOTELETT VOM DUROC SCHWEIN

an geschmortem, mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

€ 28

WALDPILZ-PASTASOTTO

mit Wildkräutersalat und Pecorinoschaum

€ 22

IN BUTTER GEBRATENER KABELJAU

mit glasiertem Pfirsich und Kartoffel-Erbсен-Püree

€ 28

GLASIERTE OCHSENSCHWANZ-RAVIOLI

auf geröstetem Blumenkohlpüree, Schmortomaten und Pestoschaum

€ 24,50

*Für zwei Personen*

CHATEAU BRIAND VOM RHEINHESSENISCHEN RIND

AUS DER METZGEREI KNICHEL IN GROLSHEIM (400G)

gebratene Pilze, sautiertes Gemüse, Babykartoffeln, Kartoffelsticks,

Kräuterbutter und Sauce aus grünem Pfeffer

€ 90

## Desserts

(18 UHR – 22 UHR)

### SCHOKOLADE UND MASCARPONE

auf Zwetschgengel mit Matchabiskuit und Malzgetreide

€ 12,50

### CRÈME BRÛLÉE

mit marinierten Beeren und Vanilleeis

€ 12,50

### HAUSGEMACHTES EIS UND SORBET

pro Kugel

€ 2,50

### EIS

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss | Joghurt | Waldmeister

### SORBET

Mango-Passionsfrucht | Zitrone | Cassis | Himbeere