

## *Für Zwischendurch*

(16 Uhr – 24 Uhr)

### „WEINBAR SCHINKEN BRETT“

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

€ 19,50

### SPUNDEKÄS „WEINBAR STYLE“

mit Zwiebeln, Paprika und Ditsch Brezel

€ 9,50

### ELSÄSSER FLAMMKUCHEN

mit Schmand, Speck, roten Zwiebeln und Kräutern

€ 14,50

### MEDITERRANER FLAMMKUCHEN

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

€ 14,50

„CLUB SANDWICH“

mit Speielei, Bacon, Maispouardenbrust und Country Fries

€ 23

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE VOM BRETT

mit Dattel-Walnussbrot, Trauben und Feigensenf

€ 18

„FAVORITE PIZZA“

mit Mozzarella, Rucola, sonnengetrockneten Tomaten,

Italienischem Rohschinken und Parmesan

€ 14,50

## Vorspeisen

(18 Uhr – 22 Uhr)

### LACHSTATAR

mit gesalzener Gurke, Sashimi, Limone, Wildkräutern  
und kleinem Rösti

€ 18,50

### GONSENHEIMER BLATTSALAT

mit allerlei Rohkost, Croûtons und Zitronenvinaigrette

€ 14,50

EXTRA:

Rinderfilet-Streifen € 8,50

Scheiben vom geräucherten Lachs € 8,50

### KÜRBISSUPPE

mit grünem Curry und Rotschwanzgarnele

€ 11,50

### GEBRATENE ENTENSTOPFLEBER

mit eingelegter Quitte und Feldsalat

€ 18

### GETRÜFFELTE KARTOFFELSUPPE

mit gebratener Blutwurst

€ 9,50

## 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 Trüffelbrie, Apfel-Zwiebel-Chutney, Steinpilzen sowie Curly Fries

€ 23

### ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

- VOM KALBSRÜCKEN -

mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

€ 28

### DORADE IM GANZEN GEBRATEN

mit buntem Linsen-Curry und gebackenen Baby-Kartoffeln

€ 32

### WEINBAR STEAK

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

€ 35

### CORDON BLEU VOM KALB

mit glasierten Fingermöhrrchen, Pattinsons und Butter-Kartoffelstampf

€ 29,50

ZARTES GULASCH VOM ROTWILD  
mit Cranberries, Schupfnudeln und Romanesco  
€ 28

KNUSPRIGE HAFERMASTGANS  
- Brust & keule -  
mit Beifußjus, Apfelrotkohl, Kartoffelklößen,  
karamellisierten Maronen und Bratapfel  
€ 27,50

CREMIGE PAPPARDELLE  
mit Kürbisgemüse  
€ 18

HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN IN DREI VARIANTEN:

Vegane Maultaschen

Steinpilz-Maultaschen

Schweinefleisch-Maultaschen

Alle serviert in eigener Brühe mit Kartoffelsalat und Schmelzzwiebeln

€ 21

*Für zwei Personen*

CHATEAU BRIAND VOM RHEINHESSISCHEN RIND  
AUS DER METZGEREI KNICHEL IN GROLSHEIM (400G)  
gebratene Pilze, sautiertes Gemüse, Babykartoffeln, Kartoffelsticks,  
Kräuterbutter und Sauce aus grünem Pfeffer  
€ 95

## Desserts

(18 Uhr – 22 Uhr)

ZIMT-SCHOKOLADEN-MOUSSE

mit glasiertem Apfel

€ 14,50

CRÈME CATALANA

mit Walnusseis und glasierten Orangen

€ 14,50

HAUSGEMACHTES EIS UND SORBET

pro Kugel

€ 2,50

EIS

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss | Joghurt

SORBET

Mango-Passionsfrucht | Zitrone | Cassis | Himbeere