

Für Zwischendurch

(16 UHR – 24 UHR)

„WEINBAR SCHINKEN BRETT“ (L, F)

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

€ 19,50

SPUNDEKÄS „WEINBAR STYLE“ (A, G)

mit Zwiebeln, Paprika und Ditsch Brezel

€ 9,50

ELSÄSSER FLAMMKUCHEN (A, G)

mit Schmand, Speck, roten Zwiebeln und Kräutern

€ 14,50

MEDITERRANER FLAMMKUCHEN (A, G)

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

€ 14,50

„CLUB SANDWICH“ (A, C, G)

mit Spiegelei, Bacon, Maispouardenbrust und Country Fries

€ 23

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE VOM BRETT (A, G, H, M, O)

mit Dattel-Walnussbrot, Trauben und Feigensenf

€ 18

„FAVORITE PIZZA“ (A, G)

mit Mozzarella, Rucola, sonnengetrockneten Tomaten,
Italienischem Rohschinken und Parmesan

€ 14,50

Vorspeisen

(18 UHR – 22 UHR)

GONSENHEIMER BLATTSALAT ^(A, G)

mit allerlei Rohkost, Croûtons und Zitronenvinaigrette

€ 14,50

EXTRA:

Rinderfilet-Streifen € 8,50

Scheiben vom geräucherten Lachs € 8,50

GERÄUCHERTE ENTENBRUST ^(H, O, E)

mit Chinakohl, Aprikosen und kandierten Nüssen

€ 16,50

BOUILLABAISSE ^(A, D, L)

mit Edelfischen und geröstetem Weißbrot

€ 11,50

VEGANE LAUCHSUPPE ^(L, G, F)

€ 7,50

wahlweise mit geräuchertem Speck € 8,50

oder mit Räucherlachs € 9,50

GESCHMORTE OCHSENHERZTOMATE ^(O, F)

mit orientalischem Quinoa-Salat, Salzzitrone, Oliven und eingelegten Rosinen

€ 14,50

Hauptgänge

(18 UHR – 22 UHR)

WEINBAR BURGER DELUXE ^(A, G, C)

Saftiger Burger vom Wagyu Beef (200g) mit Rauchschmand, geräucherter Pastrami, gepickelten Zwiebeln, Schmortomate, Romanasalat und Curly Fries

€ 23

HEALTH MEDITERRANEAN BURGER ^(A, G, C)

mit getrockneten Tomaten-Oliven-Topping, Kräutermayonnaise, Romanasalat und Süßkartoffelchips mit Guacamole

€ 18

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL ^(A, C, L, M)

- VOM KALBSRÜCKEN -

mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

€ 28

WEINBAR STEAK ^(G, L)

Rib Eye Steak (250g) mit Süßkartoffelpüree, süß-sauren Zwiebeln, Mole und Rosmarinjus

€ 34

DUETT VOM LAMM ^(A, G, C)

- rosa Karree & geschmorte Schulter –

mit buntem Bohnenragout, Lardo, Pecorino und cremiger Polenta

€ 32

GEBRATENER KABELJAU ^(D, G)

mit Spitzpaprika, gebratenen Graupen und Zitronen-Kapern-Sauce

€ 29

BÄRLAUCH-RISOTTO ^(R, G, L)

mit in Kräuteröl konfiertes und geblämmter Jakobsmuschel

€ 24

ORIGINAL SCHWÄBISCHE „HERR KÄCHELE“ MAULTASCHEN ^(A, C, L, M)

Maultaschen mit Schweinefleisch

oder

Vegane Maultaschen

Jeweils serviert in Gemüsebrühe mit Schmorzwiebeln

€ 21

Für zwei Personen

CHATEAU BRIAND VOM RHEINHESSEN RIND (400G) ^(G, C, L)

gebratene Pilze, sautiertes Gemüse, Babykartoffeln, Kartoffelsticks,
Kräuterbutter und Sauce aus grünem Pfeffer

€ 95

Desserts

(18 UHR – 22 UHR)

ZIMT-SCHOKOLADEN-MOUSSE ^(C, G)

mit glasiertem Apfel

€ 13,50

HAUSGEMACHTE WINDBEUTEL ^(C, G)

mit Würzganache, flambierten Quitten und Quittenschaum

€ 14,50

HAUSGEMACHTES EIS UND SORBET

pro Kugel

€ 2,50

EIS ^(C, G)

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss | Joghurt

SORBET ^(C)

Mango-Passionsfrucht | Zitrone | Cassis | Himbeere