

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

WEINBAR TAPAS SPECIAL

In Kräutern marinierte Oliven

San Daniele Schinken (24 Monate gereift)

Sonnengetrocknete Tomaten

Pikante Peperoni gefüllt mit Frischkäse

dazu servieren wir eine mediterrane Brotauswahl / Grissini
und gesalzene Butter

€ 12,50

„CLUB SANDWICH“

mit Speigelei, 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



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

WEINBAR STEAK

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

€ 35

MEXIKANISCHE ROTSCHWANZGARNELEN
auf Tomaten-Aioli-Tagliatelle mit Zwiebel-Chili-Concassée.

€ 32

HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN IN DREI VARIANTEN:

Vegane Maultaschen

Vegetarische Maultaschen mit sautierten Austernpilzen

Schweinefleisch-Maultaschen

Alle serviert in eigener Brühe mit Kartoffelsalat und Schmelzzwiebeln

€ 21

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

€ 95

Desserts

(18 Uhr – 22 Uhr)

ZIMT-SCHOKOLADEN-MOUSSE

mit glasiertem Apfel

€ 14,50

HAUSGEMACHTES EIS UND SORBET

pro Kugel

€ 2,50

EIS

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss | Joghurt

SORBET

Mango-Passionsfrucht | Zitrone | Cassis | Himbeere