

Für Zwischendurch

(16 UHR – 24 UHR)

„WEINBAR SCHINKEN BRETT“

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

€ 21,90

SPUNDEKÄS „WEINBAR STYLE“

mit Zwiebeln, Paprika und Ditsch Brezel

€ 11,30

LUFTIGES STEINOFENBROT

mit Schmand, Speck, roten Zwiebeln und Kräutern

€ 16,50

LUFTIGES STEINOFENBROT MEDITERRAN

mit Schmand, roten Zwiebeln, Mediterranem Gemüse, Oliven, Rucola und Italienischer Salami

€ 12,50

„CLUB SANDWICH“

mit Spiegelei, Bacon, Maispouardenbrust und Curly Fries

€ 26

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE VOM BRETT¹⁾

mit Dattel-Walnussbrot, Trauben und Feigensenf

€ 23

FAVORITE PINSA

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

€ 19,00

Vorspeisen

(18 UHR – 22 UHR)

GONSENHEIMER BLATTSALAT

mit allerlei Rohkost, Croûtons und Zitronenvinaigrette

€ 17,00

EXTRA:

Rinderfilet-Streifen € 10,50

Scheiben vom geräucherten Lachs € 10,50

KLASSISCH MARINIERTES RINDERTATAR

mit Wachtel-Spiegelei, Kapern und Schwarzbrot Chips

€ 24,00

GEBEIZTER LACHS

mit Provenzalischen Kräuter, Salzgurke
Limetten Creme fraîche und Orange

€ 24,00

SALAT VON URTOMATEN

mit Schalotten und Parmesan Chip

€ 18,50

PATA NEGRA - PALATA BELOTA SCHINKEN

(48 Monate gereift)
mit Olivenöl und Weißbrot

€ 25,50

Hauptgänge

(18 UHR – 22 UHR)

WEINBAR BBQ BURGER DELUXE

Brioche Brötchen mit Rinderpatty, Chili-Mayonnaise, Eisbergsalat,
geschmorte Ochsenerztomate, Röstwiebeln, Cheddar,
Beilagensalat und Süßkartoffel-Pommes

€ 26,50

GREEN VEGI BURGER

mit Reibekuchen, Avocado-Frischkäse,
Kopfsalat, Tomaten dazu Sellerie-Chips

€ 23,50

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

- VOM KALBSRÜCKEN -

mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

€ 31,50

WEINBAR STEAK

Rumpsteak (250g) mit Bratkartoffeln und Beilagensalat

€ 38,00

BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN GEFÜLLT MIT WALDPILZEN UND HASELNÜSS

mit Karottenpüree, konfierten Süßkartoffeln,
Balsamico-Perlzwiebeln und Barolojus

€ 28,50

RICOTTA-RAVIOLI

mit Blattspinat, Pinienkernen, glasierten Zwergtomaten
und Nussbutter

€ 22,50

STEAK VOM WEISSEN TUNA

auf Udon-Nudeln mit Edamame, Sojasprossen,
Teriyaki und schwarzem Sesam

€ 29,00

ORIGINAL SCHWÄBISCHE „HERR KÄCHELE“ MAULTASCHEN

Maultaschen mit Schweinefleisch

oder

Vegetarische Maultaschen

oder

Vegane Maultaschen

Jeweils serviert mit cremigem Spinat und gerösteten Zwiebeln

€ 22

Für zwei Personen

CHATEAUBRIAND (400G) FÜR 2 PERSONEN
mit Speckbohnen, lila Kartoffeln, Pattinsons, Balsamico-Perlzwiebeln,
Pfefferrahmsauce und Kräuterbutter
€ 99,00

Desserts

(18 UHR – 22 UHR)

SCHOKOLADEN BROWNIE
mit glasierten Kirschen und Joghurtsorbet
€ 14,50

YOGURETTE VON DER ERDBEERE
mit Butterkeks, Himbeergel und Schokocrunch
€ 14,50

HAUSGEMACHTES EIS UND SORBET
pro Kugel
€ 4,50

EIS

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss | Joghurt

SORBET

Mango-Passionsfrucht | Zitrone | Cassis | Himbeere

Steinpilzkarte

STEINPILZCREMESUPPE

mit eigener Einlage, Croûtons und Pata Negra Chip

€ 14,50

STEINPILZ-RAVIOLI IN TRÜFFELRAHM

mit Thaispargel und Pecorino

€ 26,50

KALBSGESCHNETZELTES

an gebratenen Steinpilzen, Mangold und Schupfnudeln

€ 32,50

GEBRATENE STEINPILZE

mit gedünstetem Mangold, Kartoffelspalten
und Zwergtomaten (vegan)

€ 18,50