

Für Zwischendurch

(16 UHR – 24 UHR)

„WEINBAR SCHINKEN BRETT“

Ammerländer Dielenrauschschinken, 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
(auch vegetarisch möglich)

€ 12,50

„CLUB SANDWICH“

mit Spiegelei, Bacon, Maispouardenbrust und Curly Fries

€ 26

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE VOM BRETT¹⁾

mit Dattel-Walnussbrot, Trauben und Feigensenf

€ 23

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

FELDSALAT

mit Himbeervinaigrette, Speckwürfeln,
Trauben und Croûtons

€ 16,50

GESCHMORTER HOKKAIDO-KÜRBIS

mit Ziegenkäse, Granatapfelkernen und Schwarzbrotchip

€ 18,50

SUPPE VOM BUTTERNUT-KÜRBIS

mit Argentinischer Rotschwanz-Garnele
und Kürbiskern-Öl

€ 14,50

ENTEN-CONSOMMÉ

mit Enten-Ravioli

€ 16,50

Hauptgänge

(18 UHR – 22 UHR)

WEINBAR CRISPY CHICKEN BURGER

(VOM MAISHÄHNCHEN)

Brioche Burger mit Jogurt-Senf-Sauce,
Tomaten, roten Zwiebeln, Romana Salat
dazu Beilagensalat und Süßkartoffelpommes

€ 28

WEINBAR TAPAS

Crispy Gambas, Hummus, gebackene Oliven,
Chicken-Spieße, Datteln im Speckmantel
Salzbutter und Brotauswahl

€ 18,50

GREEN VEGI BURGER

mit Reibekuchen, Avocado-Frischkäse,
Kopfsalat, Tomaten dazu Süßkartoffelpommes

€ 23,50

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

- VOM KALBSRÜCKEN -

mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

€ 31,50

KNUSPRIGE HAFERMASTGANS - BRUST & KEULE -

mit Beifußjus, Apfelrotkohl, Kartoffelklößen,
karamellisierten Maronen und Bratapfel

€ 33,50

KLASSISCHE RINDERROULADE
mit Essiggurke, Speck, Senf
Apfelrotkohl und Kartoffelstampf
€ 27

RUMPSTEAK VOM ENTRECOTE (250G)
mit Kürbis Ragout, Rosmarin-Kartoffeln
und Rotweinjus
€ 32

TRANCHEN VON RINDERFILET
mariniert mit Soja und Knoblauch
dazu Grüner Spargel, rote Zwiebeln, Reis,
Miso-Suppe, Tofu und Sesam
€ 38

GEBRATENER BACHSAIBLING
dazu Shimeji-Pilze, Frühlingslauch,
Reis, Tofu und Miso-Suppe
€ 30

FRISCHE MIESMUSCHELN IN SPAGHETTI
mit Cherry-Tomaten, Knoblauch, Kräutern
und feinem Olivenöl
€ 26,50

GEBRATENES ZANDERFILET
mit Rahmwirsing, Butterkartoffeln
sowie Rieslingschaum
€ 28

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

GANZE GANS FÜR 4 PERSONEN

- NUR AUF VORBESTELLUNG -

Knusprige Hafermastgans tranchiert

und in der großen Pfanne serviert

mit Apfelrotkraut, hausgemachten Kartoffelklößen

und Soße

Preis für 4 Pers. € 130

mit einer Flasche Hauswein € 145

Desserts

(18 UHR – 22 UHR)

APFELSTRUDEL

mit Pflaumenragout und Vanilleeis

€ 14,50

HAUSGEMACHTER WINDBEUTEL

mit Birnen-Zimt-Creme und Spekulatius

€ 14,50

HAUSGEMACHTES EIS UND SORBET

pro Kugel

€ 4,50

EIS

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss | Joghurt

SORBET

Mango-Passionsfrucht | Zitrone | Cassis | Himbeere