

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 zwei Ditsch Brezeln

€ 14,50

LUFTIGES STEINOFENBROT

mit Schmand, Speck, roten Zwiebeln und Kräutern

€ 17,50

LUFTIGES STEINOFENBROT MEDITERRAN

mit Schmand, roten Zwiebeln, Mediterranem Gemüse,
Oliven, Rucola und Italienischer Salami
(auch vegetarisch möglich)

€ 14,50

„CLUB SANDWICH“

mit Spiegelei, Bacon, Maispouardenbrust und Curly Fries

€ 28

FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE VOM BRETT¹⁾

mit Dattel-Walnussbrot, Trauben und Feigensenf

€ 25

Vorspeisen

(18 UHR – 22 UHR)

GONSENHEIMER BLATTSALAT

mit allerlei Rohkost, Croûtons und Zitronenvinaigrette

€ 17,00

EXTRA:

Rumpsteak-Streifen € 10,50

Scheiben vom geräucherten Lachs € 11,00

FELDSALAT

mit Himbeervinaigrette, Speckwürfeln,
Trauben und Croûtons

€ 16,50

GESCHMORTER HOKKAIDO-KÜRBIS

mit Ziegenkäse, Granatapfelkernen und Schwarzbrotchip

€ 19,00

SUPPE VOM BUTTERNUT-KÜRBIS

mit Scampi 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

€ 28,00

WEINBAR TAPAS

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

€ 22,00

GREEN VEGI BURGER

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

€ 23,50

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL

- VOM KALB (HÜFTE) -

mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren

€ 32,00

KNUSPRIGE HAFERMASTGANS - BRUST & KEULE -

mit Beifußjus, Apfelrotkohl, Kartoffelklößen,
karamellisierten Maronen und Bratapfel

€ 35,00

KLASSISCHE RINDERROULADE
mit Essiggurke, Speck, Senf
Apfelrotkohl und Kartoffelstampf
€ 28,50

RUMPSTEAK VOM ENTRECOTE (250G)
mit Kürbis Ragout, Rosmarin-Kartoffeln
und Rotweinjus
€ 35,00

TRANCHEN VON RINDERFILET
mariniert mit Soja und Knoblauch
dazu Grüner Spargel, rote Zwiebeln, Reis,
Miso-Suppe, Tofu und Sesam
€ 38,00

GEBRATENER BACHSAIBLING
dazu Shimeji-Pilze, Frühlingslauch,
Reis, Tofu und Miso-Suppe
€ 32,00

FRISCHE MIESMUSCHELN IN SPAGHETTI
mit Cherry-Tomaten, Knoblauch, Kräutern
und feinem Olivenöl
€ 29,00

ORIGINAL SCHWÄBISCHE „HERR KÄCHELE“ MAULTASCHEN

Maultaschen mit Schweinefleisch

oder

Vegetarische Maultaschen

oder

Vegane Maultaschen

Jeweils serviert mit cremigem Spinat und gerösteten Zwiebeln

€ 24,00

Desserts

(18 UHR – 22 UHR)

APFELSTRUDEL

mit Pflaumenragout und Vanilleeis

€ 16,00

HAUSGEMACHTER WINDBEUTEL

mit Birnen-Zimt-Creme und Spekulatius

€ 16,00

HAUSGEMACHTES EIS UND SORBET

pro Kugel

€ 4,50

Eis

Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss | Joghurt

SORBET

Mango-Passionsfrucht | Zitrone | Cassis | Himbeere