die weinbar

Für Zwischendurch

(16 Uhr – 24 Uhr)

Weinbar Antipasti
Italienische Salami, eingelegtes Gemüse,
Balsamico-Zwiebeln, Parmesan, Comté, Oliven,
gefüllte Peperoni dazu Dips und Salzbutter
€ 18,50

Spundekäs „Weinbar Style“
mit Zwiebeln, Paprika und zwei Ditsch Brezeln
€ 14,50

Warmes Steinofenbrot luftig gebacken
mit Schmand, Speck, roten Zwiebeln und Kräutern
€ 18,50

Warmes Steinofenbrot Mediterran luftig gebacken
mit Schmand, roten Zwiebeln, Mediterranem Gemüse, Oliven, Rucola
und Italienischer Salami
€ 18,50

„Club Sandwich“
mit Spiegelei, Bacon, Maispoulardenbrust und Curly Fries
€ 26,00

Französischer Rohmilchkäse vom Brett
mit Dattel-Walnussbrot, Trauben und Feigensenf
€ 25,00

Favorite Sushi Snack
Das Beste an Maki, Sashimi und Nigiri (8 Stück gemischt)
€ 16,00

die weinbar

Vorspeisen

(16 Uhr – 22 Uhr)

Gonsenheimer Blattsalat

mit allerlei Rohkost, Croûtons und Zitronenvinaigrette

€ 14,50

Extra-Rinderstreifen € 8,50

Favorites Tatar-Brot

Knuspriges Bauernbrot mit Französischer Butter bestrichen
und darauf frisch durchgelassenes Tatar vom Rind
serviert mit zwei Spiegeleiern und Mixed Pickels

€ 18,50 als Vorspeisenportion | € 24,00 als Hauptgangportion

Linsensuppe (vegan)

mit Einlage von bunten Linsen
wahlweise mit gebratenem Pfefferbeißer

€ 14,50

Rucola Mango Salat

mit Pinienkerne, Avocado und Orangen-Dressing

€ 16,50

Reis Poké Bowl

mit Edamame, Granatapfel, gebratenen Pilzen, Avocado,
Blutorange und Maishähnchen
wahlweiße mit Sesam-Dressing oder French-Dressing

€ 25,00

Sushi Vorspeisen Variation

Das Beste an Maki, Sashimi und Nigiri (12 Stück gemischt)

€ 20,00

die weinbar

Favorites Meeresfrüchte-Etagere

Kalt: Krabbencocktail, geräucherter Lachs, 6 Austern dazu Chesterbrot und Zitrone
Warm: Jakobsmuscheln, 2 halbe Hummerschwänze und 4 Stück Black Tiger Garnelen
dazu Kräuterbaguette und Cocktaildip
€ 49,00 pro Person, ab 2 Personen

Hauptgänge

(16 Uhr – 22 Uhr)

Favorites Signature TS Burger

Patty vom US-Beef im Brioche-Brötchen
mit Ketchup und Mayonnaise, Eisbergsalat, Tomaten,
roten Zwiebeln, Essiggurke und Cheddar
dazu Curly Fries und Beilagensalat
€ 25,00

Tagliatelle

mit Blattspinat, Kräuterpesto, Cherrytomaten,
Feta, Parmesan, Oliven und Pinienkernen
€ 22,50

Original Wiener Schnitzel

- vom Kalb -
mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren
€ 29,50

Entdecken Sie auch unser Sushi auf unserer Sushi-Karte!

die weinbar

Gebratenes Maishähnchen

mit grünem Spargel, Champignons, Kartoffeltaler und Geflügeljus

€ 30,00

Sushi Hauptgang-Platte

Das Beste an Maki, Sashimi und Nigiri (24 Stück gemischt)

€ 38,00

Argentinisches Rumpsteak (250 g)

mit Bratkartoffeln, Beilagensalat und Kräuterbutter

€ 35,00

Lachsfilet, Garnele und Jakobsmuschel

auf Safran-Risotto dazu Zuckerschoten und Krustentierschaum

€ 32,00

Original schwäbische „Herr Kächele" Maultaschen

Maultaschen mit Schweinefleisch

oder vegetarische Maultaschen

oder vegane Maultaschen

Jeweils serviert mit cremigem Spinat und gerösteten Zwiebeln

€ 24,00

Spargelkarte

Spargelcremesuppe

mit eigener Einlage, Croûtons und Kräutern

(auch vegan möglich)

€ 10,50

die weinbar

1A Deutscher Stangenspargel (300 g)
mit Sauce Hollandaise oder geschmolzener Butter
dazu Grenaillekartoffeln, Kräuter und Croûtons
€ 26,00

Wahlweise mit kleinem Kalbsschnitzel + € 15,00
Wahlweise mit kleinem Rumpsteak (150g) + € 18,00
Wahlweise mit Schinkenvariation + € 13,00

Desserts

(16 Uhr – 22 Uhr)

Cheesecake
mit Ananas-Mango-Ragout und Jogurt Eis
€ 14,50

Creme Brûlée
mit Beerenkompott
€ 14,50

Hausgemachtes Eis und Sorbet
pro Kugel
€ 4,50

Eis
Vanille | Schokolade | Erdbeere | Walnuss | Joghurt

Sorbet
Mango-Passionsfrucht | Zitrone | Cassis | Himbeere