

Menue -Fruehling & Meer-

2erlei

Mousse von der Rotgarnele
gebratene Rotgarnele//Avocado

Klassich

Schaumsuppe vom Gönzheimer Stangenspargel//Kräuter

Wasser & Land

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
Urkorn*-Bärlauchrisotto//sautierter Frühlingslauch//Rieslingsauce
*Emmer & Einkorn

Rhabarber & Erdbeer

Joghurt-Rhabarbertörtchen//hausgemachtes Erdbeersorbet

67,00

3 Gänge (ohne Suppe) 58,00

BURGERTAG!!!

Nächsten Termine: 02. Mai 2024//04. Juli 2024

Hausgemachte Burger & Co.:

Klassiker//Saisonale//Kreative

Pommes Frites aus dem Rinderfett

Änderungen vorbehalten, Termine siehe Webseite

Preise in Euro inkl. MwSt. Liebe Gäste, wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre Rechnung in bar oder per Girokarte begleichen. Natürlich akzeptieren wir auch VISA oder MasterCard.

Eine Auflistung der Allergene & Zusatzstoffe unserer Grundprodukte und Komponenten finden Sie auf den letzten Seiten. Wir möchten Sie dennoch bitten, unser Serviceteam auf eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen.

Beginn

Vitamine

Frühlingsalate//Kresse//Kirschtomaten
weißes Balsamicodressing//Radieschen

Groß 14,50 // Klein 10,50

Meine Lieblingsvorspeise

Eingelegter Gönzheimer Stangenspargel
Schnittlauch-Ei-Vinaigrette//kleines Salatbouquet

14,00

100% hausgemacht

Rinderkraftbrühe//Bärlauchflädle//Gemüsewürfelchen

10,60

Klassisch

Schaumsuppe vom Gönzheimer Stangenspargel//Kräuter

10,60

2erlei

Mousse von der Rotgarnele//gebratene Rotgarnele//Avocado

16,00

Termine im WEINreich

BLÜTENFEST

20. & 21.04.

Jeweils durchgehend geöffnet!

„WEINreich on Tour“ im Weingut Zelt, Laumersheim

12.05.2024

Weitere Infos zu unseren Terminen finden Sie auf unserer Internetseite!

Preise in Euro inkl. MwSt. Liebe Gäste, wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre Rechnung in bar oder per Girokarte begleichen. Natürlich akzeptieren wir auch VISA oder MasterCard.

Eine Auflistung der Allergene & Zusatzstoffe unserer Grundprodukte und Komponenten finden Sie auf den letzten Seiten. Wir möchten Sie dennoch bitten, unser Serviceteam auf eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen.

Mitte

“Mary had a little lamb...”

Lammgericht des Tages

Wir beziehen unser Lamm ausschließlich von der Schäferei Popp in Lachen-Speyerdorf/Neustadt an der Weinstraße.

Tagespreis

Wasser & Land

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Urkorn*-Bärlauchrisotto//sautierter Frühlingslauch//Rieslingsauce

*Emmer & Einkorn

29,00

Unser Dauerbrenner

Rumpsteak vom BLOCK HOUSE-Roastbeef –mit Fettauflage gebraten-
Rotweinschalottensauce//Pommes „WEINreich –im Rinderfett gebacken-

*Wir belassen die Fettauflage & Co. am Roastbeef. Dies gibt einen besseren und intensiveren Geschmack beim Braten!

ca. 250 g 36,00

Vegi

Hausgemachte Bärlauchknödel

Blattspinat//Salbeibutter//Parmesan//Beilagensalat

24,00

Spargelzeit

Wir beziehen unseren Spargel von unserem langjährigen Lieferanten, dem „Spargelhof Walter“ in Gönheim. Wir kaufen täglich frisch, daher immer nur solange der Vorrat reicht! Wetterbedingt aktuell noch geringe Mengen!

Portion Gönheimer Stangenspargel (Spargelrohgewicht 500 g)

Sauce Hollandaise oder klare Butter//Kräuterkartoffeln

Tagespreis

Zum Stangenspargel empfehlen wir:

(Preise zzgl. Portion Spargel)

Zweierlei Schinken 13,50

Ein/Zwei Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 9,00/17,00

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet 16,00

Preise in Euro inkl. MwSt. Liebe Gäste, wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre Rechnung in bar oder per Girokarte begleichen. Natürlich akzeptieren wir auch VISA oder MasterCard.

Eine Auflistung der Allergene & Zusatzstoffe unserer Grundprodukte und Komponenten finden Sie auf den letzten Seiten. Wir möchten Sie dennoch bitten, unser Serviceteam auf eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen.

Was Süsses zum Schluss

Rhabarber & Erdbeer

Joghurt-Rhabarbertörtchen//hausgemachtes Erdbeersorbet

14,00

Snickers „dekonstruiert“*

*Kleine Desserts einzeln oder als Kombination

- Schokoladen-Creme-Brulee
- Karamellmousse im Weckglas//Salz-Crumble
- Erdnußeis

Einzeln je 5,50

Als Kombination alle drei 16,00

Alles Käse

3erlei Käseauswahl//Tessiner Feifensenf//hausgemachte schwarze Nüsse

15,00

Hüttenklassiker

Kaiserschmarrn –in der Pfanne serviert-//hausgemachtes Obstkompott

Empfohlen für bis zu vier Personen! Zubereitungszeit ca. 25 Minuten.

Sollten Sie unseren Schmarrn MIT Rumrosinen wünschen informieren Sie uns bitte.

29,00

Hierzu empfehlen wir hausgemachte Vanillesauce
alternativ zweite Schale Obstkompott

5,00

100% hausgemacht, 100% Geschmack

Unser hausgemachtes Brotsortiment:

Weizen- & Laugenbaguette//Roggenbrot

Auch für zu Hause! Unbezahlbar, aber käuflich!

- Aus eigenem Natursauerteig
- Bestes Mehl der „Mehlmanufaktur Holzmühle“, Westheim

Preise in Euro inkl. MwSt. Liebe Gäste, wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre Rechnung in bar oder per Girokarte begleichen. Natürlich akzeptieren wir auch VISA oder MasterCard.

Eine Auflistung der Allergene & Zusatzstoffe unserer Grundprodukte und Komponenten finden Sie auf den letzten Seiten. Wir möchten Sie dennoch bitten, unser Serviceteam auf eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen.