

# Wintermenue

## Klassiker

Frischkäse-Meerrettich-Kräuter-Terrine  
Navetten-Carpaccio//Limonenvinaigrette

\*\*\*

## 100% Regional, 100% hausgemacht

Kraftbrühe vom Flomborner Wild\*  
Markklößchen vom Odinstalrind (Wachenheim)

\*\*\*

## Fischer trifft Winzer

Hausgemachte Fischnocken aus dem Weißweinsud  
Wurzelgemüse-Tagliatelle//Rieslingschaumsauce

\*\*\*

## Zweierlei

Karamellierte Zartbitter-Schokoladentarte  
Weißes Schokoladeneis//Mangocoulis

59,00

3 Gänge (ohne Suppe) 50,00

## BURGERTAG!!!

Nächsten Termine: 07. März//02. Mai 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

### Wintersalat

Feldsalat//Radicchio//Chicorée

Kürbiskernölvinaigrette//Pecorino//Blätterteig-Sesamstangen

Groß 15,60 // Klein 11,70

### Deluxe

Hausgemachte Pastrami vom Wagyu-Brisket

marinierte Belugalinsen//Trüffelölmayonnaise

16,00

### 100% Regional, 100% hausgemacht

Kraftbrühe vom Flomborner Wild\*

Markklößchen vom Odinstalrind (Wachenheim)

\*Jagdgebiet im LK Alzey unsere Jägerfamilie Fell-Rathmacher

10,60

### Harte Schale,...

Krustentierschaumsuppe//Muschelraviolo

10,60

### Klassiker

Frischkäse-Meerrettich-Kräuter-Terrine

Navetten-Carpaccio//Limonenvinaigrette

14,00

### Termine im WEINreich

STEAKTAGE

Ab 22.02.2024

\*\*\*

BURGERTAG

07.03.2024 (mittags & abends)

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

## A la Chef

Empfehlung des Tages  
Immer nur solange der Vorrat reicht!

Tagespreis

### Ente gut, alles gut!

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust  
Preiselbeerjus//Schmorwirsing//hausgemachte Kartoffelnocken

32,00

### Fischer trifft Winzer

Hausgemachte Fischnocken aus dem Weißweinsud  
Wurzelgemüse-Tagliatelle//Rieslingschaumsauce

27,00

### Wintergrüße

Rote Bete Tagliatelle  
geschmorter Grünkohl//Ricotta

23,90

### Unser Dauerbrenner

Rumpsteak vom BLOCK HOUSE-Roastbeef –mit Fettauflage gebraten-  
Pfälzer Schmorzwiebeln//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

# Was Süsses zum Schluss

## Zweierlei

Karamellierte Zartbitter-Schokoladentarte  
Weißes Schokoladeneis//Mangocoulis

14,00

## Klein aber fein\*

\*Kleine Desserts einzeln oder als Kombination

- Creme-Brulee
- Topfen-Vanillemousse im Weckglas//Kirschkompott
- Sorbet des Tages

Einzeln je 5,50

Als Kombination alle drei 16,00

## Alles Käse

3erlei Käseauswahl//hausgemachte Marmelade & 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