

Menue -WEINreich-

Deluxe

Kalbsleberterrinen im Speckmantel//Preiselbeeren
hausgemachter Brioche

Achtung Wild!

Hausgemachte Wildkraftbrühe//Flädle//Kräuter

Aus dem Meer

Auf der Haut gebratenes Rotbarbenfilet
Safransauce//Erbsenrisotto//Thaispargel

Tiramisu im Glas

Mascarpone-Mousse//Freinsheimer Birne//Vanillecrumble

3 Gang (ohne Suppe)//55,00

4 Gang//65,00

BURGERTAG!!!

Nächsten Termine: 7. November 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

Vom Feld

Pfälzer Blattsalate//weißes Balsamicodressing//Radieschen//Kresse
Groß 14,50 // Klein 11,00

Achtung Wild!

Hausgemachte Wildkraftbrühe//Flädle//Kräuter
10,60

Deluxe

Kalbsleberterrinen im Speckmantel//Preiselbeeren
hausgemachter Brioche
16,00

K & K

Kürbis-Kokos-Schaumsuppe//Geröstete Kürbiskerne//Kernöl
10,60

Krustentier & Meeresfrucht

Krustentiermousse
gebratene Jacobsmuschel//süß-saurer Hokkaidokürbis
17,00

Termine im WEINreich

Stollenzeit

Ab 05.11.2024

Gänsezeit

Ab 08.11.2024

Ganze Gans am Tisch tranchiert,
Portion „Brust & Keule“, oder „Gans@home“

Weitere Infos zu unseren Terminen finden Sie in dieser Speisekarte oder
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

Nach Empfehlung der Küche

Tagespreis

Mit Stiel

Lamm-Stiel-Kotelette//Kräuterjus

geröstete Topinamburmousseline//Wilder Brokkoli

32,00

Dauerbrenner „Klassik“

Rumpsteak vom BLOCK-HOUSE-Roastbeef*

Sauce Béarnaise//Rosmarinkartoffeln

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

ca. 250 g 36,50

Herbstbote

Cremiges Kürbisrisotto//gebratene Kräuterseitlinge

Parmesan//geröstete Kürbiskerne

24,00

Aus dem Meer

Auf der Haut gebratenes Rotbarbenfilet

Safransauce//Erbsenrisotto//Thaispargel

29,00

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

Tiramisu im Glas

Mascarpone-Mousse//Freinsheimer Birne//Vanillecrumble

13,00

Klein aber fein*

*Kleine Desserts einzeln oder als Kombination

- Mocca-Creme-Brulee
- Mousse von weißer Schokolade & Pistazie
- Sorbet von der Freisbacher Gartenquitte

Einzeln je 5,50

Als Kombination alle drei 16,00

Alles Käse

3erlei Käseauswahl//Chutney//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.

Mittags kann unser Schmarrn bis max. 14:00 Uhr bestellt werden!

29,00

Hierzu empfehlen wir hausgemachte Vanillesauce
alternativ zweite Schale Obstkompott

5,00

100% hausgemacht, 100% Geschmack

Unser hausgemachtes Brotsortiment:

Weizenbaguette//Roggenbrot//Laugenstangen

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.