

Adventsmenue

Beak to tail

Terrine von Gänseleber & Gänseklein//Preiselbeeren
hausgemachter Brioche

Klare Sache!

Hausgemachte Geflügelkraftbrühe//Eierstich//Kräuter

Aus dem Meer

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
Rahmschwarzwurzeln//Kartoffelnocken

Opera „WEINreich“-Style

Mandelbiskuit//Mokka-Creme//Schokoladenganache
Kirschkompott//weißes Zimteis

3 Gang (ohne Suppe)//58,00

4 Gang//68,00

BURGERTAG!!!

Nächsten Termine: 9. Januar 2025

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

Ritschersalat

Pfälzer Feldsalat// Himbeeressigdressing//Granatapfel//Kresse

Groß 15,50 // Klein 12,00

Klare Sache!

Hausgemachte Geflügelkraftbrühe//Eierstich//Kräuter

11,00

Beak to tail

Terrine von Gänseleber & Gänseklein//Preiselbeeren
hausgemachter Brioche

15,00

Aus der Erde

Petersilienwurzelschaumsuppe//Fischnockerl

11,00

Grüße aus Norwegen

„Tataki“ vom hausgebeizten Norwegerlachs
Blumenkohl-Schmand-Salat//Senf-Honig-sauce

16,00

Alles von der Gans zum mitnehmen

Hausgemachte Gänsebolognese
380 g je Glas // 7,69

Weinheimers Gänseschmalz*

* 70% Gänseschmalz, 30% Schweineschmalz

170 g je Glas // 4,90

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

Aus dem Ofenrohr

Gänsebrust & -keule//Orangensauce//Apfelrotkohl//Kartoffelknödel

36,50

mit glasierten Maronen zzgl. 6,10

Dauerbrenner „Klassik“

Rumpsteak vom BLOCK-HOUSE-Roastbeef*//Rotweinzwiebeln

Pommes „WEINreich –mit Schale & im Rinderfett gebacken-

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

ca. 250 g 36,50

Deluxe

Taglierini//Trüffelrahm//Parmesan

gehobelter Burgundertrüffel

32,00

Aus dem Wasser

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

Rahmschwarzwurzeln//Kartoffelnocken

31,00

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

Opera „WEINreich“-Style

Mandelbiskuit//Mokka-Creme//Schokoladenganache
Kirschkompott//weißes Zimteis

16,00

Klein aber fein*

*Kleine Desserts einzeln oder als Kombination

- Lebkuchen-Creme-Brulee
- Nougatmousse mit Vanillecrumble
- Sorbet oder Eis des Tages (Nach Empfehlung der Küche)

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.