

Menue-Winter-

Frei von der Leber weg...

Terrine von der Geflügelleber//Preiselbeeren
hausgemachter Brioche

Die Wurzel aus lecker!

Petersilienwurzelschaumsuppe//gemahlener Schwarzkümmel

Fischer trifft Winzer

Hausgemachte Nocken von Edelfischen aus dem Weißweinsud
Safransauce//Gemüse-Tagliatelle

Opera „WEINreich“-Style

Mandelbiskuit//Mokka-Creme//Schokoladenganache
Kirschkompott//Schwarzkirschsorbet

3 Gang (ohne Suppe)//59,00

4 Gang//69,00

BURGERTAG!!!

Nächsten Termine: 6. März 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//weißes Balsamicodressing//Speck//Croutons

Natürlich auch vegetarisch ohne Speck möglich.

Groß 15,50 // Klein 12,00

Klare Sache + X

Hausgemachte Geflügelkraftbrühe//Kräuter//Suppeneinlage des Tages

11,00

Frei von der Leber weg...

Terrine von Geflügelleber//Preiselbeeren

hausgemachter Brioche

13,00

Die Wurzel aus lecker!

Petersilienwurzelschaumsuppe//gemahlener Schwarzkümmel

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

Achtung Wild!

Empfehlung der Küche

Wir beziehen unser Wildbrett ausschließlich von der Jägerfamilie Fell-Rathmacher aus Walheim/Rheinhausen.

Nur so lange der Vorrat reicht!

Tagespreis

„Herrgottsbscheißerle“

Hausgemachte Gänsemaultaschen

Preiselbeersauce//Rahmwirsing

26,00

Dauerbrenner „Klassik“

Rumpsteak vom GRAN-ASADO-Roastbeef*//Schmorzwiebeln

Pommes „WEINreich –mit Schale & im Rinderfett gebacken-

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

ca. 250 g 36,50

Hausmannskost

Cremige Käsespätzle//Schmorzwiebeln//kleiner Blattsalat

25,00

mit geröstetem Schwarzwälder Schinken zzgl. 4,00

Fischer trifft Winzer

Hausgemachte Nocken von Edelfischen aus dem Weißweinsud

Safransauce//Gemüse-Tagliatelle

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//weiße Kaffee-Creme//Schokoladenganache
Kirschkompott//Schwarzkirschorbet

16,00

Klein aber fein*

*Kleine Desserts einzeln oder als Kombination

- Creme Brulee
- weißes Tobleronemousse 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!

30,00

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