

-Ostermenue-

Meine Lieblingsvorspeise

48-Stunden mariniertes Gönzheimer Stangenspargel
Sauerampfer-Linsen-Vinaigrette//kleines Salatbouquet

Klare Sache

Hausgemachte Geflügelkraftbrühe//Bärlauchflädle

“Mary had a little lamb... “

Im Ganzen gegrillte Lammkeule
Thymianjus/Ratatouille//Kartoffel-Kräuternocken

Ei, Ei, Ei

Eierlikörparfait//gesalzenes Karamell//Haselnusskrokant//Erdbeeren

3 Gang (ohne Suppe)//59,00

4 Gang//69,00

BURGERTAG!!!

Nächsten Termine: 8. Mai 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

Bunt

Pfälzer Blattsalate//Joghurt-Kräuter-Dressing
Knusper-Kichererbsen „Orient-Style“

Groß 15,00 // Klein 12,00

Klare Sache

Hausgemachte Geflügelkraftbrühe//Bärlauchflädle

11,00

Meine Lieblingsvorspeise

48-Stunden marinierter Gönzheimer Stangenspargel
Sauerampfer-Linsen-Vinaigrette//kleines Salatbouquet

15,00

Klassiker

Spargelschaumsuppe//hausgebeizte Lachsstreifen

11,00

In Form

Bauernterrine vom Pfälzer Lamm//sizilianische Caponata
Rucola

16,00

Termine im WEINreich

Ostern: 18.-21. April

Karfreitag ab 18:00 Uhr

Karsamstag, Ostersonntag &

Ostermontag: 12:00-15:00 & ab 18:00 Uhr

Ab 15. Mai: STEAKTAGE „Dry Aged“ // 2 von 3

Dry Aged Beef – gereift bis zur Perfektion!

Tischreservierung empfohlen.

Mitte

Spargelzeit

Wir beziehen unseren Spargel von unserem langjährigen Lieferanten, dem „Spargelhof Walter“ in Gönnheim.
Wir kaufen täglich frisch, daher immer **nur solange der Vorrat reicht!**

Gönzheimer Stangenspargel (Spargelrohgewicht 500 g)

Sauce Hollandaise oder klare Butter//Kräuterkartoffeln

Tagespreis

Zum Stangenspargel empfehlen wir:

(Preise zzgl. Portion Spargel)

Zweierlei Schinken

12,00

Ein/Zwei Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

9,00/17,50

Gebratenes Zanderfilet

16,00

Atlantik

Auf der Haut gebratene Rotbarbenfilets

Bärlauchsauce//Urkornrisotto//Ofen-Fingermöhrrchen

31,00

“Mary had a little lamb... “

Im Ganzen gegrillte Lammkeule

Thymianjus/Ratatouille//Kartoffel-Kräuternocken

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

31,00

Dauerbrenner

Rumpsteak vom GRAN-ASADO-Roastbeef*//hausgemachte Trüffelmayo

Pommes „WEINreich“-im Rinderfett & mit Schale gebacken

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

ca. 250 g 38,00

Nennt's wie ihrs wolt...

Weißer Bohnenmousseline//gebackene Risottotaler

Pfannenkirschtomaten//Olivenöl//Parmesan

26,00

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

Ei, Ei, Ei

Eierlikörparfait//gesalzenes Karamell//Haselnusskrokant//Erdbeeren
15,00

Klein aber fein*

*Kleine Desserts einzeln oder als Kombination

- Mango Creme Brulee
- Weißes Schokoladenmousse im Glas mit Rhabarber & Vanillecrumble
- Sorbet oder Eis des Tages (Nach Empfehlung der Küche)

Einzeln je 5,50

Als Kombination alle drei 16,00

Alles Käse

3erlei Käseauswahl//Marmelade von grünen Tomaten
hausgemachte schwarze Nüsse
15,00

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