

Änderungen bleiben jederzeit vorbehalten!

Menue -WEINreich-

Eingelegt

Eingelegter Gönzheimer Stangenspargel
Schnittlauch-Ei-Vinaigrette

Kraftbrühe

Kraftbrühe vom Odinstalrind//Markklößchen//Kräuter

Unter der Haube

Filet von der Buttermakrele//Kräuterkruste
Urgetreiderisotto//grüner Spargel//Safransauce

Törtchen

Mousse von Erdbeeren & Joghurt
Haselnussbiskuit//marinierte Erdbeeren//Mascarponeeis

53,00

3 Gänge (ohne Suppe) 44,00

BURGERTAG!!!

- Nächsten Termin: 6. Juli 2023
Hausgemachte Burger & Co.:
Klassiker//Saisonale//Ungewöhnliche
- Pommes Frites aus dem Rinderfett
Änderungen vorbehalten, Termine siehe Webseite

Beginn

Eisig-frisch

Eiskrautsalat//Blattsalate//Buttermilch-Limettendressing
geröstetes Knoblauchbaguette//Radieschen

Groß 15,50 // Klein 11,50

Nose to tail

Kraftbrühe vom Odinstalrind* //Markklößchen//Kräuter

* Das Weingut Odinstal arbeitet nach den Grundsätzen der bio-dynamischen Landwirtschaft. Auf den mageren Wiesen des Tals hält das Weingut Rinder nach biologischen Standards. Wir haben ein Rind vom Weingut gekauft und haben dies in den vergangenen Wochen verarbeitet. Eines der letzten Gerichte, die wir euch hiervon präsentieren können ist die Kraftbrühe.

9,50

Grüße aus Wachenheim

Carpaccio vom Wachenheimer Saumagen
Spargelvinaigrette//Blattsalate

12,50

Klassisch

Schaumsuppe vom Stangenspargel & Curry//Fischnocken

9,00

Eingelegt

Eingelegter Gönzheimer Stangenspargel
Schnittlauch-Ei-Vinaigrette

11,50

Demnaechst im WEINreich

2. - 4. Juni 2023

Altstadtfest Freinsheim

Täglich Livemusik! Hausgemachte Burger & mehr!

Mitte

Maibock des Tages

Nach Empfehlung der Küche

Nur so lange der Vorrat reicht! Wir verarbeiten ausschließlich Wild unserer Jägerfamilie Fell-Rathmacher aus Wahlheim!

Tagespreis

Unter der Haube

Filet von der Buttermakrele//Kräuterkruste

Urgetreiderisotto//grüner Spargel//Safransauce

22,50

Benedikt

Zwei pochierte Eier//Blattspinat//hausgemachte Kartoffelnocken

Trüffelhollandaise

19,50

Dauerbrenner*

Rumpsteak vom BLOCK HOUSE-Roastbeef

Süßkartoffelstampf//Romanesco//Spätburgunderjus

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

ca. 250 g 32,00

Spargelzeit

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

Portion Gönheimer Stangenspargel (Spargelrohgewicht 500 g)

Sauce Hollandaise oder klare Butter//Neue Kartoffel –mit Schale-

Tagespreis

Zum Stangenspargel empfehlen wir:
(Preise zzgl. Portion Spargel)

Zweierlei Schinken 12,50

Filet von der Dorade Royale 14,50

Ein/Zwei Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 8,00/15,50

Was Süsses zum Schluss

Törtchen

Mousse von Erdbeeren & Joghurt

Haselnussbiskuit//marinierte Erdbeeren//Mascarponeeis

12,50

Klein aber fein*

*Kleine Desserts einzeln oder als Kombination

- Waldmeister-Creme-Brulee
- Passionsfruchtmousse im Glas
- Sorbet des Tages

Einzeln je 5,00

Als Kombination alle drei 14,00

Alles Käse

3erlei Käseauswahl//hausgemachte Marmelade & Schwarze Nüsse

13,50

Hüttenklassiker

Kaiserschmarrn//Obstkompott

Wir servieren dieses Dessert ab zwei Personen! Zubereitungszeit ca. 25 Minuten.

p. Person 12,50

zusätzlich Vanillesauce//Aufpreis p. Person 3,00

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