

Menue

Prinzessin auf der Erbse

Mousse & asiatischer Salat von der Erbse//geräucherte Entenbrust

Summertime

Zucchinischaumsuppe//Auberginenravioli

Italia

Saltim Bocca vom Steinbeißerfilet
Paprika-Graupenrisotto//Oliventapenade

Von Freinsheimer Bäumen*

Im Rieslingteig gebackene Zwetschgen//Vanillesauce//Zimteis

57,00

3 Gänge (ohne Suppe) 49,00

BURGERTAG!!!

Nächsten Termine: 7. September & 2. November 2023

Hausgemachte Burger & Co.:

Klassiker//Saisonale//Ungewöhnliche

Pommes Frites aus dem Rinderfett

Änderungen vorbehalten, Termine siehe Webseite

Beginn

Querfeldein

Spätsommerliche Blattsalate//Sauerrahm-Dressing
geröstete Kerne & Nüsse//Gartenkresse

Groß 13,50 // Klein 9,50

Prinzessin auf der Erbse

Mousse & asiatischer Salat von der Erbse//geräucherte Entenbrust

14,50

Nose to tail

Kraftbrühe vom Odinstalrind//Kräuter//„X“*

* Wir servieren unsere Kraftbrühe mit einer wöchentlich wechselnden Suppeneinlage. Weitere Infos gibt Ihnen unser Serviceteam.

9,50

Grüße aus Norwegen

Hausgebeizter Norweger-Lachs//Kartoffelrösti//Senf-Honig-Dill-Sauce

14,50

Summertime

Zucchinischaumsuppe//Auberginenravioli

9,00

Demnaechst im WEINreich

Steaktage „Dry aged“

Ab 31. August 2023 & ab 19. Oktober 2023

Gänsezeit

Ab 10. November 2023

Mitte

Gericht des Tages

Nach Empfehlung der Küche
Nur so lange der Vorrat reicht!

Tagespreis

Italia

Saltim Bocca vom Steinbeißerfilet
Paprika-Graupenrisotto//Oliventapenade

24,50

In die Pilze...

Offene Lasagne//Sommerpilze//Kräutersauce//Lauch//Parmesan

19,50

Dauerbrenner*

Rumpsteak vom BLOCK HOUSE-Roastbeef
Sauce Tartare//hausgemachte Süßkartoffelwedges

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

ca. 250 g 32,00

Grüße aus Österreich

Wiener Schnitzel*//Kartoffel-Gurkensalat//Preiselbeeren

*Aus der Kalbshüfte

24,50

Was Süsses zum Schluss

Von Freinsheimer Bäumen*

Im Rieslingteig gebackene Zwetschgen//Vanillesauce//Zimteis
Obst von der Gärtnerei Oberholz/Freinsheim

11,50

Klein aber fein*

*Kleine Desserts einzeln oder als Kombination

- Creme-Brulee
- Weißes Schokoladenmousse im Glas//marinierte Beeren
- Tagessorbet oder Tageseis

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