

WAS KLEINES ZUM WEIN

Unser Brotkorb

mit Kürbis-Apfel-Creme und Tomaten-Schalotten-Salsa,
dazu würziges Tigerbaguette und Walnussbrot

6

Hausgebackene Käse-Grissinis

5

Hausgemachte Kartoffelchips

mit pikanter Tomatenmarmelade

6

Marinierte Weinheim-Oliven ¹⁾

5

WAS FEINES ZUM WEIN

Gebratene Zanderfiletstreifen

in Röstipanade mit Bloody Mary Salat aus fruchtigen
Tomaten und Staudensellerie, abgerundet mit einem
Schuss Vodka und Tabasco

16

So elegant wurde Fisch noch nie begleitet:

Grüner Veltliner Kammerling vom Weingut Preiß aus
dem Traisental in Österreich! Angenehm duftig, mit
animierender Säure und saftig frischer Frucht.

GRÜNER VELTLINER KAMMERLING

Preiß, Traisental | Grüner Veltliner

#2019 #äpfel.birnen #würzig #vollmundig

Glas 0,15 l: **7,5** Flasche 0,75 l: **34**

Österreichische Backhendfilets

mit Fenchel-Karotten-Slaw aus Fenchel, Karotten und
Kapern, einem Hauch Curry und Granatapfelkernen, dazu
Wildpreiselbeeren

14

Gegrillter Ziegenkäse

auf herzhafter Rosmarinwaffel mit buntem Mixsalat und
Rotweibirnen, verfeinert mit einem Hauch Kräuterhonig

15

Schwabinger Käsebrett

mit fünf verschiedenen Käsespezialitäten, dazu
hausgemachter Traubensenf und garniert mit Walnüssen

14

Genussbrett

mit Roastbeef, geräuchertem Schinken und
Schweinebraten, dazu hausgemachte Pickles,
Kürbiskernpesto und Remoulade ^{1) 6)}

14

WAS KLASSISCHES ZUM WEIN

Rotwein-Roulade

dazu herzhaftes Gewürz-Blaukraut mit Orangenfilets
und Erbsenpüree ^{1) 6)}

16

Unsere Weinempfehlung zur Roulade:

Lemberger vom Weingut Klenert aus Baden!

Fein dunkelbeerig mit würzigem Duft und
pfeffrigen Noten!

LEMBERGER

David Klenert, Baden | Blaufränkisch

#2019 #holz #dunkelbeerig #kräftige.tannine

Glas 0,15 l: **7** Flasche 0,75 l: **32**

GEHT IMMER

Das kleine Weinheim Käsefondue

mit unserer Hauskäsemischung und einem Schuss Kirsch,
dazu Weißbrotwürfel

12

Käsefondue Spezial,

zusätzlich mit gerösteten Grenaille-Kartoffeln und
hausgemachten Pickles

+ 3

Elsässer Flammkuchen

klassisch belegt mit Zwiebeln und Speck ^{1) 6)}

12,5

Vegetarischer Flammkuchen

mit Birnenspalten, würzigem Bergkäse und Rucola

13,5

WAS SÜSSES ZUM WEIN

Normans lauwarmer Schoko-Haselnuss-Kuchen

mit hausgemachtem Vanilleeis

8

Weisse Schokoladenmouse

mit aromatischen Rotweinflüchten

8

Tagesempfehlungen findet Ihr auf unserer Tafel.

