

WAS KLEINES ZUM WEIN

- Unser Brotkorb**
mit roter Schmorpaprika-Creme und bayrischem Obazten,
dazu würziges Tigerbaguette und Walnussbrot 7
- Hausgebackene Käse-Grissinis** 5
- Hausgemachte Kartoffelchips**
mit pikanter Tomatenmarmelade 6
- Marinierte Weinheim-Oliven ¹⁾** 6

WAS FEINES ZUM WEIN

- Kartoffel-Pilz-Knödelchen**
mit sommerlichen bunten Salaten, knackigen
Kirschtomaten und fruchtigem Orangendressing ^{1) 6)} 16

Vegan und vegan gesellt sich gern:
Franks Grauburgunder und Normans Knödelchen -
eine echte Symbiose der Sinne!

GRAUBURGUNDER

Kayser, Pfalz | Grauburgunder
#2021 #bio #grünerapfel #maracuja #elegant
Glas 0,15 l: 7,5 Flasche 0,75 l: 34

- Österreichische Backhendfilets**
verfeinert mit rauchigem Paprikaaroma, dazu hausge-
machter Kartoffel-Gurken-Salat und Wildpreiselbeeren 16

- Lachsfiletstreifen**
kross gebraten mit Gurken-Dill- und Karotten-Apfel-Salat,
dazu frisches Limetten-Petersilien-Pesto 18

- Sommersalat**
mit bunten Salaten und Frisée, fein abgestimmt mit einem
Balsamico-Rotwein-Dressing, dazu gegrillte Antipasti 15

- Schwabinger Käsebrettl**
mit fünf verschiedenen Käsespezialitäten, dazu
hausgemachter Traubensenf und garniert mit Walnüssen 15

- Genussbrettl**
mit Roastbeef, geräuchertem Schinken und
Schweinebraten, dazu hausgemachte Pickles,
Kürbiskernpesto und Remoulade ^{1) 6)} 15

WAS KLASSISCHES ZUM WEIN

- Kurzgebratene Roastbeef-Fetzen**
mit Apfel-Babyspinat-Gemüse und feinen Kräuter-
Grenaille-Kartoffeln 22

Das fetzt:

Spätburgunder aus der Pfalz, fein fruchtbetont,
elegant und harmonisch mineralisch.

HERXHEIMER SPÄTBURGUNDER

Frederik Janus, Pfalz | Pinot Noir
#2019 #holz18 #reifekirsche #johannisbeere #mineralisch
Glas 0,15 l: 8,5 Flasche 0,75 l: 38

GEHT IMMER

- Elsässer Flammkuchen**
klassisch belegt mit Zwiebeln und Speck ^{1) 6)} 14

- Vegetarischer Flammkuchen**
mit würzigem Ziegenkäse, Kirschtomaten und einem
Hauch Rosmarin 14

Im Sommer auf Vorbestellung:

- Das kleine Weinheim Käsefondue**
mit unserer Hauskäsemischung und einem Schuss Kirsch,
dazu Weißbrotwürfel 14

- Käsefondue Spezial,**
zusätzlich mit gerösteten Grenaille-Kartoffeln und
hausgemachten Pickles + 3

WAS SÜSSES ZUM WEIN

- Normans Mangomousse**
mit selbstgebackener Vanillewaffel und feiner Fruchtsoße 8,5

- Erdbeer-Pannacotta**
aus weißer Schokolade mit frischen Beeren 8,5

Unsere Wochenempfehlung findet ihr auf der Tafel.

