

WAS KLEINES ZUM WEIN

Unsere Aufstriche fürs Brot

Hausgemachter Obazter sowie gewürfelte Tomaten mit Oliven und Basilikum, dazu würziges Tigerbaguette und Walnussbrot ^{1) 6)} 8

Hausgebackene Käsestangen 6

Hausgemachte Kartoffelchips 6,5
mit pikanter Tomatenmarmelade

Marinierte Weinheim-Oliven ¹⁾ 6,5

WAS FEINES ZUM WEIN

Karotten-Kartoffel-Sesam-Knödel 16,5
Vegan mit bunten Salaten, verfeinert mit Orangen- und Grapefruitfilets und Cremedressing ^{1) 6)}

Purer Gaumenspaß:

Normans Knödel treffen auf Chardonnay -
eine echte Symbiose der Sinne!

CHARDONNAY TRADITION

Weinhaus Mößner, Kaiserstuhl-Baden | Chardonnay
#2022 #grünetropischefrucht #gaumenspass #süßesäurespiel
Glas 0,15 l: 7,5 Flasche 0,75 l: 34

Österreichische Backhendfilets 17
gewürzt mit rauchigem Paprikaaroma, dazu hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat und Wildpreiselbeeren

Gebratene Zanderfiletstreifen 19
auf cremiger Fregola Sarda mit grünem Spargel und einem Hauch Kerbel

Gegrillter Ziegenkäse 16,5
mit gerösteten Mandelsplittern, bunten Salaten mit Rucola und fruchtigem Brombeerdressing

Schwabinger Käseplatte 16
mit fünf verschiedenen Käsespezialitäten und hausgemachtem Obazten, dazu unser Traubensenf und Walnüsse

Genussbrettl 16,5
mit Roastbeef, geräuchertem Schinken und Schweinebraten, dazu hausgemachte Pickles, Kürbiskernpesto und Remoulade ^{1) 6)}

WAS KLASSISCHES ZUM WEIN

Gefüllte Roastbeef-Rollen 21
mit feinen Kräutern, geräuchertem Schinken und Parmesan, dazu Radieserl-Gurkensalat ^{1) 6)}

Rock'n Roll im Weinglas:

Feine Beeraromen, kraftvoll und anschmiegsam.

ROCKSTAR CABERNET FRANC

Hoffmann, Burgenland | Cabernet Franc
#2018 #holz14 #saftigebeeren #feine.tannine
Glas 0,15 l: 9,5 Flasche 0,75 l: 42

GEHT IMMER

Elsässer Flammkuchen 15
klassisch belegt mit Schalotten und Speck ^{1) 6)}

Vegetarischer Flammkuchen 16
mit Ratatouille-Gemüse, Rucola und gehobeltem Parmesan

Im Sommer auf Vorbestellung:

Das Weinheim Käsefondue 15
mit unserer Hauskäsemischung und einem Schuss Kirsch, dazu Weißbrotwürfel

Käsefondue Spezial, + 3,5
zusätzlich mit gerösteten Grenaille-Kartoffeln und hausgemachten Pickles

WAS SÜSSES ZUM WEIN

Apfelkücherl 8,5
in Maxlrainer Weißbiersteig mit hausgemachtem Vanilleeis

Normans Schwarzwaldtraum 8,5
Schoko-Haselnuss-Streusel mit Mascarpone-Creme und Sauerkirschen

Unsere Wochenempfehlung findet ihr auf der Tafel.

