

WAS KLEINES ZUM WEIN

Unsere Aufstriche fürs Brot mit bayrischem Obazten und Kichererbsencreme mit Schmorpaprika	9
Hausgebackene Käsestangen	6,5
Hausgemachte Kartoffelchips mit pikanter Tomatenmarmelade	7
Marinierte Weinheim-Oliven ¹⁾	7

WAS FEINES ZUM WEIN

Rote Bete-Kartoffel-Pflanzerl Vegan mit Pilzgemüse und Schnittlauchcreme ^{1) 6)}	18,5
---	------

Purer Gaumenspaß:

Pflanzerl treffen auf Chardonnay - eine echte Symbiose der Sinne!

CHARDONNAY GRAND RESERVE

Bietighöfer, Pfalz | Chardonnay
#2022 #holz #kühle.eleganz #intensive.aromatik
Glas 0,15 l: 11 Flasche 0,75 l: 50

Österreichische Backhendfilets gewürzt mit rauchigem Paprikaaroma, dazu hausgemachter Kartoffel-Gurken-Salat und Wildpreiselbeeren ¹⁾	19,5
--	------

Gebratene Zanderfiletstreifen in Röstipanade mit Rote Bete-Orangensalat und Curry-Ingwer-Dip	21
--	----

Ziegenkäse-Sandwich gegrillt in der Rosmarinwaffel belegt mit Rotwein-Birne, Rucola und Walnüssen	17,5
---	------

Schwabinger Käsebrett mit fünf verschiedenen Käsespezialitäten, unserem Traubensenf und Walnüssen, dazu Brot	18
--	----

Genussbrett mit Roastbeef, Schweinebraten und geräuchertem Schinken, dazu hausgemachte Pickles, Kürbiskernpesto und Remoulade sowie Brot ^{1) 6)}	18
---	----

WAS KLASSISCHES ZUM WEIN

Kurzgebratene Roastbeef-Medaillons mit fruchtigem Schmorpaprika-Gemüse und feinen Kräutern-Grenaille-Kartoffeln	25
---	----

Harmonie im Weinglas:

Pino Noir, fein fruchtbetont und harmonisch mineralisch.

PINOT NOIR

Janus, Pfalz | Pinot Noir
#2019 #holz18 #kirschfrucht #feine.würze
Glas 0,15 l: 9,5 Flasche 0,75 l: 42

GEHT IMMER

Elsässer Flammkuchen klassisch belegt mit Schalotten und Speck ^{1) 6)}	15,5
---	------

Vegetarischer Flammkuchen mit mildem Manouri-Schafskäse und Pilzen	16,5
--	------

Im Sommer auf Vorbestellung:

Das Weinheim Käsefondue mit unserer Hauskäsemischung und Weißbrotwürfel	18
---	----

Käsefondue Spezial zusätzlich mit gerösteten Grenaille-Kartoffeln und hausgemachten Pickles	+ 4,5
---	-------

Stamperl Fondue-Kirsch	+ 3
-------------------------------	-----

WAS SÜSSES ZUM WEIN

Marillen-Pannacotta aus weißer Schokolade mit fruchtigem Marillenkompott	9
--	---

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit gerösteten Mandeln und Zwetschgenröster-Sorbet	15
---	----

Unsere Wochenempfehlung findet ihr auf der Tafel.

