

## Vorspeisen



	<u>Euro</u>
<i>Mango-Linsensalat mit gratiniertem Ziegenkäse</i>	8,80
<i>Kleine Vorspeisen-Variation</i> <i>Champignon, Oliven, Fetakäse, Fenchelsalami und Knoblauchbrot</i>	8,60
<i>Bunter Blattsalat mit gebratener Hähnchenbrust,</i> <i>Avocado und Parmesandressing</i>	9,00
<i>Salat mit Croutons und Parmesandressing, dazu Brot</i>	6,50
<i>Kleiner Beilagensalat mit Sahnedressing</i>	3,00

## Suppen

<i>Spinatcremesuppe mit geräucherter Forelle</i>	5,80
<i>Geflügelbrühe mit Zitronengras und Kfößchen vom Roten Curry</i>	5,80

*Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen Brot.*



## Vegetarisches Gericht

<i>Penne mit bunten Kirschtomaten, Rucola, Knoblauch</i> <i>und Parmesan, dazu Salat</i>	11,00
<i>Bergkäse-Bärlauch-Bratling auf Spargelgemüse und Salat</i>	13,00

## Hauptgerichte



Euro

*Winzersteak*

*Panierter Schweinerücken, gefüllt mit frischen  
Champignons und Käse, dazu Bratkartoffeln und Salat*

*Weinempfehlung: Spätburgunder Blanc de Noir feinherb*

14,50

*Schweineschnitzel mit Champignonrahm,*

*Pommes und Salat Weinempfehlung: Weißburgunder trocken*

12,50

*Medallions von der Schweinelende,  
auf Spargelgemüse mit Kartoffel-Erbsenpüree und Jus*

*Weinempfehlung: Spätburgunder trocken*

18,00

*Rumpsteak von der Deutschen Färse, Bratkartoffeln, dazu Salat,  
wahlweise mit Senfbutter oder Schmorzwiebeln*

*Weinempfehlung: Spätburgunder Barrique trocken*

22,50

*Lammfilet rosa gebraten, Bärlauchpolenta,  
Tomatengemüse und Jus*

*Weinempfehlung: Grauburgunder -S- trocken*

20,00

*Kleines Kalbshüftsteak mit Balsamico-Schalotten  
und hausgemachten Parmesankrapfen*

*Weinempfehlung: Frühburgunder trocken*

16,00

## Unser Fischgericht

*Auf der Haut gebratenes Zanderfilet*

*mit Bouillonkartoffeln, Safran-Chorizo und Beilagensalat*

*Weinempfehlung: Riesling feinherb*

18,00



## Winzermenü

*Begrüßungsaperitif*

\*\*\*

*Kleine Vorspeisen-Variation  
Champignon, Oliven, Fetakäse, Fenchelsalami und Knoblauchbrot*

\*\*\*

*Kleines Kalbshüftsteak mit Balsamico-Schalotten  
und hausgemachten Parmesankrapfen*

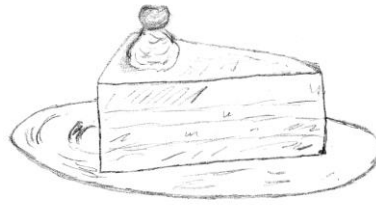
\*\*\*

*Pistazienbiskuit mit Zitronen-Estragon-Creme  
und Pistazieneis*

*Menüpreis: 30,- €*

*mit korrespondierenden Weinen (0,1l)  
und 1 Flasche Mineralwasser: 42,-€*

## Dessert



	<u>Euro</u>
<i>Pistazienbiskuit mit Zitronen-Estragon-Creme und Pistazieneis</i>	6,00
<i>Rhabarberkompott mit Vanille-Mascarpone-Masse</i>	5,00
<i>Mango-Eisbecher 3 Kugeln Vanilleeis, Mangokompott, Sahne</i>	5,20
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	4,20
<i>Gemischtes Eis ohne Sahne</i>	3,80
<i>Hausgemachtes Birnensorbet je Kugel mit Sekt</i>	2,00 3,80
<i>Kleiner Käseteller mit Brot und Butter</i>	6,00

### Hinweis zur Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung

Lieber Gast,  
bei Allergien und Nahrungsmittelunverträglichkeiten sprechen Sie unser Servicepersonal an. Zu Ihrer Information halten wir eine separate Karte mit entsprechender Kennzeichnung bereit.