

Vorspeisen



*Feldsalat mit Meerrettichdressing,
Speck und Croûtons*

Euro

6,30

*Vorspeisenvariation „Pierre de France“
(Ausgewählte französische Spezialitäten)*

8,70

*Linsensalat mit Wurzelgemüse, gratinierter Ziegenkäse
und Petersilienpesto*

8,80

*Sülze vom geschmorten Ochsenschwanz,
Feldsalat und Meerrettichdressing*

7,50

Großer Beilagensalat

6,50

Kleiner Beilagensalat

3,40

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

5,80

Pikantes Karotten-Paprika Süppchen mit Creme fraiche

5,50

Zu allen Vorspeisen reichen wir Ihnen Brot.

Vegetarische Gerichte

Pappardelle mit Mangoldrahm, Kirschtomaten und Salat

12,80

Quarknocken mit gebratenen Pilzen, Kräutercreme und Salat

14,50

Hauptgerichte



Winzersteak

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

Weinempfehlung: Spätburgunder Blanc de noir feinherb

Euro

14,90

Schweineschnitzel mit Champignonrahm,

Pommes und Salat *Weinempfehlung: Weißburgunder trocken*

13,00

*Schweinelende-Medallions mit gebratenen Pilzen, Kräutercreme,
Quarknocken und Salat*

Weinempfehlung: Grauburgunder -S-

19,00

*Rumpsteak von der Färse (250 g) mit geschmorten Zwiebeln oder
Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat*

Weinempfehlung: Pinot Noir trocken

23,80

Geschmorte Lammkeule

mit Kartoffel-Möhrenpüree und Bohnengemüse

Weinempfehlung: Spätburgunder trocken

19,50

Unser Fischgericht

Kabeljaufilet „Bordelaise“ mit Pfälzer Drilling und Salat

Weinempfehlung: Riesling Metamorphit

19,50



Winzermenü

*Zur Begrüßung ein Glas Riesling Sekt trocken
(Traditionelle Flaschengärung)*

*Sülze vom geschmorten Ochsenschwanz,
Feldsalat und Meerrettichdressing*

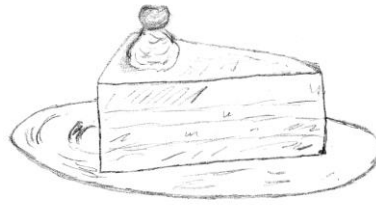
*Geschmorte Lammkeule
mit Kartoffel-Möhrenpüree und Bohnengemüse*

Schoko-Kardamom-Kuchen mit weißem Nougateis

Menüpreis: 34,- €

*mit korrespondierenden Weinen (0,1l)
und 1 Flasche Mineralwasser: 47,00€*

Dessert



	<u>Euro</u>
<i>Schoko-Kardamom-Kuchen mit weißem Nougateis</i>	7,00
<i>Orange-Joghurt-Mousse auf Rotweinspiegel</i>	6,50
<i>Haselnuss-Karamellbecher</i>	5,80
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	4,30
<i>Gemischtes Eis ohne Sahne</i>	3,90
<i>Hausgemachtes Orangen-Rosmarin-Sorbet je Kugel mit Sekt</i>	2,10 3,90
<i>Auswahl Französischer Käsespezialitäten</i>	8,00

BARTH

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.