

# WEINWIRTSCHAFT

Vorweg & zwischendurch.

**Handkäse** A,C,F,G,H,3,8,9  
mit Musik und Roggenbrot  
8,90



**Kartoffelpuffer** A,G,I,2,7,8  
mit Lachs  
9,90

**Quinoa Salat** E,H,I,K,5  
Mit Kürbiskernen, Zuckerschoten,  
Zucchini und Ingwerdressing  
10,90



**Kürbiscremesuppe** H, I, L  
vom Hokaido mit steirischem Kernöl  
6,90



**Krabbensüppchen** A,B,C,D,N,2,3,8  
mit Flusskrebssravioli

12,90

**Frischer Feldsalat** A, G, H, 2,5,11  
mit Apfel-Schmanddippe, Walnüssen,  
Hirschschinken und Cranberrychutney  
14,90



**Gratinierter Ziegenkäse**

A,E,G,H,I,J,16  
Wildkräutersalat, Granatapfel und  
karamellierte Nüsse  
12,90



Alle Preise verstehen sich in EURO  
inklusive Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

# WEINWIRTSCHAFT

Vegetarisch um die Welt.

## Mediterrane Linsenlasagne

A,C,G,I,L,5,8

frisch aus dem Ofen, Dauer ca. 15-20 Min

mit geschmorten Tomaten

14,90



## Thai Kürbiscurry

A,C,G,L,3,5,8,9,11

mit Kichererbsen, Falafel Bratling und geschmorten Tomaten

14,90



## Venere-Risotto

H,I,L,16

mit gebackenem Kürbis, Feldsalatpesto und Parmesan

16,90



## Orecchiette,

A,E,G,H,I,L,10,16

mit Waldpilzen und Belper Knolle

17,90



## Unsere Weinempfehlung: VEGAN

2015 Nord-Sud Blanc

*Sauvignon / Marsanne / Grenache Gris*

Gens et Pierre, Languedoc / Frankreich

Glas 0,2l 8,20 // Flasche 28,90

Für hinterher:

## Sorbet-Variation

A,2,3

7,90

## Flammkuchen

A,G,H,J,2,5,10

mit Apfel, Brie, Mandeln und Honig

13,90



... und dazu ein Glas Süßwein:

2015 Sweetheart Sauvignon Blanc

Weingut Oliver Zeter, Pfalz,

Deutschland

Glas 5 cl 4,80

Alle Preise verstehen sich in EURO inklusive Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

# WEINWIRTSCHAFT

Klassiker & Regional.

## Klassischer Flammkuchen

A,G,2,5,10

mit Speck und Zwiebeln

9,90

## Pulled Beef Burger

A,C,G,H,I,J,L,2,5,7,8,10

gebratenen Rosmarinspalten

12,90

## Ceasar Salat

A,G,I,J,L,2,5,8

mit Croutons, Parmesan und Speckchip

11,90

... wahlweise mit Hühnchen

18,90

## Extra Virgin Olivenöl Moraga – die Delikatesse aus Spanien

können Sie direkt hier für Zuhause  
käuflich erwerben.

0,24l Flasche 4,90

## Hessischer Wrap

A,2,8,10

mit Handkäse, roten Zwiebeln und  
Kümmel

16,90



## Unsere Weinempfehlung: Fairtrade Wein

2016 Finca El Portillo

*Malbec*

Mendoza / Argentinien

Glas 0,2l 7,60 // Flasche 26,50



Für hinterher:

## Veganer Apple Crumble

A,F,H,5,8

mit roter Grütze und Soja-Vanille-Sahne

6,90



Alle Preise verstehen sich in EURO  
inklusive Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

# WEINWIRTSCHAFT

## Fisch.

Kombinieren Sie Ihr Gericht

### Gebratener Lachs

Hessisch	24,90
Weinwirtschaft	24,90
Mediterran	24,90

### Zander vom Grill

Hessisch	19,90
Weinwirtschaft	19,90
Mediterran	19,90

### Riesengarnelen

Hessisch	23,90
Weinwirtschaft	23,90
Mediterran	23,90

#### **Hessisch** 1,4,2,5,8,10,16

Apfelweinrahmkraut, Kartoffelstampf  
Weißweinschaum

#### **Weinwirtschaft** B,D,H,I,L,N,5,8,11,16

Bouillabaisse-Risotto, Miesmuschelsud,  
getrocknete Tomaten und Fenchelsalat

#### **Mediterran** D,H,I,L,2,8

auf pikanter Caponata mit Pinienkernen  
und Weißweinsauce



### Gebackener Kabeljau

A,F,I,J,2,3,4,5,7,9,10

Auf Rote- Kartoffel Betesalat und  
Wasabimayonaise

14,90

Für hinterher:

#### **Crème Brûlée** A,C,H,8,10,16

mit Frischkäse und Birnensorbet  
7,90

#### **Lauwarmer Schokoladenbrownie**

mit Mangosorbet und Passionsfrucht  
7,90

Alle Preise verstehen sich in EURO  
inklusive Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.

# WEINWIRTSCHAFT

## Fleisch.

Kombinieren Sie Ihr Gericht

### Tomahawk vom Schwein 450 g

Hessisch	27,90
Weinwirtschaft	27,90
Mediterran	27,90

### Entrecôte vom Grill 200 g

Hessisch	25,90
Weinwirtschaft	25,90
Mediterran	25,90

### Gebratene Maispoularde

Hessisch	20,90
Weinwirtschaft	20,90
Mediterran	20,90

#### Hessisch I,G,L

Gebratener Brokkoli, Haselnüsse,  
Essiggurke und Meerrettich



#### Weinwirtschaft I,G,L

Bohnenragout, Süßkartoffelpüree und  
French Fries

#### Mediterran I,G,L

Pikante Caponata  
mit Pinienkernen und Jus



### Unsere Weinempfehlung:

2015 Ursprung Cuvée  
Weingut Markus Schneider, Pfalz,  
Deutschland

Glas 0,2l 9,00 // Flasche 30,50

### Schweinebauch 48 h / 63 °C

A,E,F,H,I,K,2;8;11

Mit Karotten-Ingwer-pürre und Teriyaki

14,90

### Wiener Schnitzel G,I,J,3,7,8

mit Kartoffel-Gurkensalat und  
Preiselbeeren

19,90

Alle Preise verstehen sich in EURO  
inklusive Mehrwertsteuer und Serviceleistungen.