

W E I N Z U H A U S E

Hotel . Restaurant . Vinothek

Willkommen in unserem „Esszimmer“

Saisonal, nachhaltig & aus der Region

Unsere Karte besteht aus einem festen Angebot, das zusätzliche nach Jahreszeit um saisonale Angebote und Aktionen ergänzt wird.
Denn wir lieben die **FRISCHE** und **EHRliches HANDWERK** – nicht nur bei unseren Weinen, sondern auch in der Küche.

Für uns ist es wichtig, mit regionalen Partnern zusammenzuarbeiten.
Nur so stärken wir **NACHHALTIG** unsere Heimat und können Ihnen auf Teller und im Glas zeigen, was unserer Region **RHEINHESSEN** – interpretiert mit internationaler Raffinesse – kulinarisch alles zu bieten hat.

An dieser Stelle möchten wir auch die Gelegenheit nutzen, Ihnen unser Team im Weinzu Hause vorzustellen. Jede Idee ist großartig – noch großartiger wird sie, wenn Menschen sich gemeinsam dafür auf den Weg machen. So auch in unserem Weinzu Hause.

Wir sind sehr dankbar, großartige Menschen im Team zu haben, die es sich gemeinsam mit uns zum Ziel gemacht haben, Ihnen ein paar schöne Stunden **AUSZEIT** und **GENUSS** vom Alltag bereiten zu können.

Unsere Küchencrew, unter der Leitung unseres Küchenchefs **MARIUS MÜCK** kreiert kulinarische und
HANDWERKLICH ANSPRUCHSVOLLE KÖSTLICHKEITEN
aus und mit der Region.

Traditionelle Produkte – außergewöhnlich kombiniert – erwarten Sie auf unserer Karte.

Freuen Sie sich auf schöne Stunden oder Tage bei uns und lernen Sie unsere „Genuss-Bringer“, „Auszeit-Helden“ und „Verwöhn-Manager“ kennen.

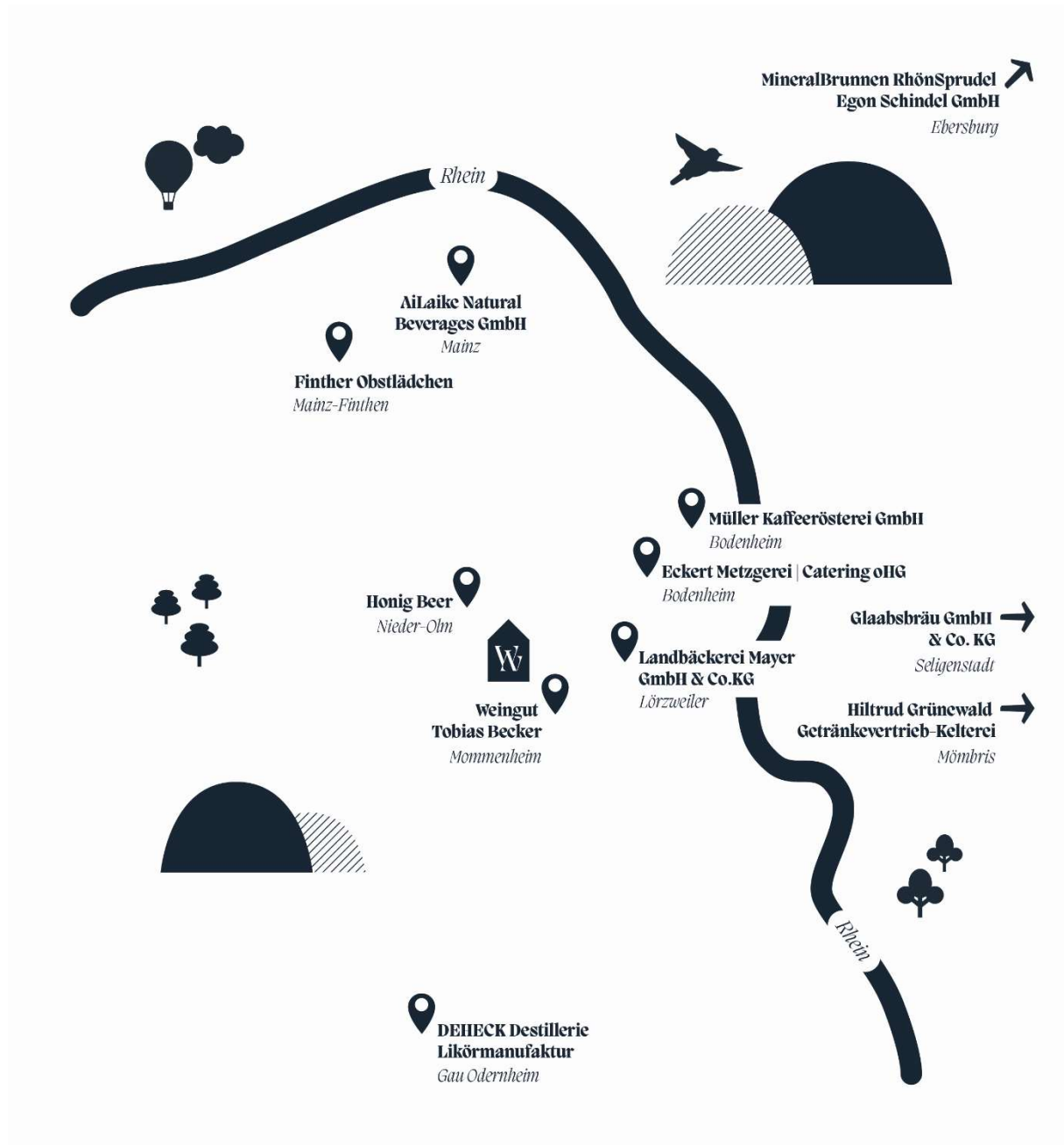


Signature-Gericht



Vegetarisches / Veganes Gericht

Das sind unsere regionalen Partner



FRÜHLINGSKARTE

Saisonaler Genuss von März bis Juni

**Unsere modern interpretierten Winzer Klassiker
als Vorspeise, Snack oder Kleinigkeit zum Wein**

SPUNDEKÄS'

Traubenkernöl | Berberitzen | Brezel ^(m,w,x)
EUR 12,-

RHEINHESSISCHES HANDKÄS' TATAR

Karamellisierte Rotweinzwiebeln
Rustikales Landbrot ^(m,w,x)
EUR 13,-

LANDPARTIE

Auswahl an Aufschnitt | Schinken | Käse | Hausmacher Wurstspezialitäten
Hausgemachte Butter | Hausgepickeltes Gemüse
Handkäs' mit Musik | Rustikales Landbrot
^(m,w,e,u,x)
EUR 19,-

Unsere kalten und warmen Appetitmacher



SAISONALER BLATTSALAT

Wildkräuter | Zitronen-Vinaigrette
Hausgepickeltes Gemüse | Kürbiskerne
Croutons | Ziegenkäse (r,u,x,w,m)
EUR 16,-

ROSA GEGARTES ROASTBEEF

Vinaigrette vom schwarzen Knoblauch | Bergamotten-Schmand
Eingelegte Bete | Focaccia Chip | Kräutersalat (x,m,w,u)
EUR 19,-

HAUSGEBEIZTES SAIBLING-FILET

Shiitake Dashi | Takuan Rettich | Gurke | Nori-Alge
Salzpflaumen-Sesam (x,s,b,F)
EUR 18,-

BÄRLAUCH SCHAUMSUPPE

Chorizo | Gemüse-Konfetti | Walnussöl | Croutons (m,r,x,l,n,w,p,b,A)
EUR 15,-

OGHSENBÄCKCHEN RAVIOLI

Beurre Noisette | Dreierlei Erbse | Morchel Schaum (m,w,r,x,e,u,A)
EUR 19,-

**Der Hauptgenuss – kulinarische Highlights aus traditionellen
Komponenten in frischer und außergewöhnlicher Art kombiniert**

PASTA CASARECCE



Glacage von der fermentierten Limette | Grüner Spargel | Chicorée
Bärlauch Pesto | Piment d'espelette (w,m,e,x,r,u,F)

EUR 26,-

wahlweise mit hausgebeizter Lachsforelle (x,F)

EUR 33,-

GERÖSTETER KNOLLESELLERIE – VEGAN



Süßkartoffel | Lauch-Mosaik | Lauwarmer Linsensalat
Frühlingspilz-Jus | Gremolata (A,x,r,u)

EUR 25,-

**KNUSPRIGER BAUCH VOM
SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN**

Zweierlei vom Blumenkohl

Bohnen Cassoulet | Mais | Salsa de Aji (r,m,x,l)

EUR 32,-

CONFIRMES FILET VON DER LACHSFORELLE

Kartoffelschnitte | Variation von der Möhre

Salzzitrone | Beurre Meunière (F,A,m,x,r)

EUR 36,-

SOUS VIDE GEGARTE SEMERROLLE VOM DEUTSCHEN KALB

Getrüffelte Kartoffelmousseline | Wurzelgemüse à la Parisienne

Frühlingszwiebel | Syrah-Jus | Parmesan (m,A,r,x)

EUR 35,-

**Das süße oder pikante Finale – genießen Sie hausgemachte Patisserie
Spezialitäten oder Käsespezialitäten zum Abschluss an Ihr Essen**

NASCHEREI

1 Kugel Sorbet nach Wahl | Espresso
1 Praline oder Petit Four nach Wahl | Espresso
1 Eis am Stiel nach Wahl | Espresso ^(m,x,w,A)
EUR 6,-
EUR 7,-
EUR 8,-

ERDBEER-CRÈME

Sorbet, Salat und Sud vom Rhabarber
Staudensellerie | Limette | Salz Baiser ^(m,r,x,e,A)
EUR 13,-

SCHOKOLADEN GATEAU

Kakaofrucht Sorbet | Koriandersaat
Quitte | Piemonteser Haselnuss ^(m,w,o,ß,n,b,x)
EUR 14,-

KÄSEAUSWAHL VOM AFFINEUR WALTMANN

Hausgemachtes Früchtebrot | Birnen Senf
eingelegte Trauben ^(m,w,x,u,l,A)
EUR 19,-

Gerne beraten wir Sie auch zu unseren tagesaktuellen Empfehlungen aus
unserer Frischeküche und Patisserie.

UNSERE 3-GANG FRÜHLINGS-MENÜ EMPFEHLUNG

Genießen Sie unsere aufeinander abgestimmten Speisen als 3-Gang Menü

BÄRLAUCH SCHAUMSUPPE

Chorizo | Gemüse-Konfekt | Walnussöl | Croutons

WEINEMPFEHLUNG:

2022er Grauburgunder Gutswein trocken.
Aromen nach saftigen, gelben Kiwis tänzeln auf der Zunge.
Schöner Schmelz und nussige Aromen am Gaumen und in der Nase.

SOUS VIDE GEGARTE SEMERROLLE VOM DEUTSCHEN KALB

Getrübte Kartoffelmousseline | Wurzelgemüse à la Parisienne
Frühlingszwiebel | Syrah-Jus | Parmesan

WEINEMPFEHLUNG:

2021er Mommenheimer Riesling Ortswein trocken.
Tauchen Sie ein in eine Welt voller Zitrusnuancen.
Harmonisch ausbalancierte und klassische Säure mit einem Strauß Kräutern in der Nase.

ERDBEER-CRÈME

Sorbet, Salat und Sud vom Rhabarber
Staudensellerie | Limette | Salz Baiser

WEINEMPFEHLUNG:

2023er Terrassenwein feinherb.
Fruchtig, frischer Sommerwein nach roten Beeren und Pfirsich, der Lust auf mehr macht.
Dabei angenehm leicht, mit dezenter Säurestruktur.

3-Gang Menü

EUR 59,-

3-Gang Menü mit korrespondierender Weinbegleitung— je 0,1l

EUR 69,-

UNSERE 4-GANG FRÜHLINGS-MENÜ EMPFEHLUNG

Genießen Sie unsere aufeinander abgestimmten Speisen als 5-Gang Menü

SAISONALER BLATTSALAT

Wildkräuter | Zitronen-Vinaigrette
Hausgepickeltes Gemüse | Kürbiskerne
Croutons | Ziegenkäse

WEINEMPFEHLUNG:

2022er Riesling Gutswein trocken.

Frucht und Mineralität vereinbaren sich auf der Zunge. Limette, reifer Apfel und Honigmelone im Geschmack mit langem Nachhall.

HAUSGEBEIZTES SAIBLING-FILET

Shiitake Dashi | Takuan Rettich | Gurke | Nori-Alge
Salzpflaumen | Sesam

WEINEMPFEHLUNG:

2022er Grüner Veltliner trocken.

Nuancen vom weißen Pfeffer in der Nase, dazu ein Strauß aus wilden Kräutern und Minze. Saftige Aromen nach reifen Mirabellen im langen Nachhall.

PASTA CASARECCE

Glacage von der fermentierten Limette | Grüner Spargel | Chicorée
Bärlauch Pesto | Piment d'espelette
wahlweise mit hausgebeizter Lachsforelle
(+EUR 6)

WEINEMPFEHLUNG:

2022er Lörzweiler Weißburgunder trocken.

Ein Weißburgunder mit Tiefgang. Leicht salzig auf der Zungenspitze. Dazu cremiges Cashew Mus, sonnengereifte Orangen und dezente Salbei Aromen am Gaumen

SCHOKOLADEN GATEAU

Kakaofrucht Sorbet | Koriandersaat
Quitte | Piemonteser Haselnuss

WEINEMPFEHLUNG:

2021er Cuvée Stefanie Rotwein lieblich.

Holunder und süße Waldheidelbeeren in der Nase, dazu einen Hauch Thymian am Gaumen. Die Süße rundet das Geschmackserlebnis ab.

4-Gang Menü

EUR 74,-

4-Gang Menü mit korrespondierender Weinbegleitung – je 0,1l

EUR 87,-

UNSERE SNACKKARTE VON 12:00–17:00 UHR

Aus der Winzer Theke

Spundekäs'

Traubenkernöl | Brezel ^(m,w,x)

EUR 12,-

Handkäs-Tartar

karamellierte Rotweinzwiebeln

Landbrot ^(m,w,x)

EUR 13,-

Landpartie

Auswahl an Aufschnitt, Schinken & Käse Hausmacher Wurstspezialitäten
hausgemachte Butter | hausgepickeltes Gemüse | Handkäs' mit Musik | Rustikales Landbrot
^(m,w,e,u,x)

EUR 19,-

Vegane Tapas

Hausmarinierte Oliven | saisonal wechselnder Aufstrich | Hummus
Brotauswahl ^(w,x,p,u,r)

EUR 14,-

Mittwoch bis Sonntag von 12:00–17:00 Uhr

Aus dem Steinofen

Flammkuchen Klassik

mit Schmand, Speck, Zwiebeln und Käse ^(m,w,x,r,p)

EUR 13,-

Flammkuchen Vegetarisch

mit Schmand, Zwiebeln, Spinat, Kirschtomaten und Mozzarella ^(m,w,x,r)

EUR 14,-

Hausgemachtes Eis am Stiel

nach saisonalem Angebot

vegan/glutenfrei ^(m,w,x,e,A)

EUR 5,-