

WEINWIRTSCHAFT

Die beste Adresse
für Ihren Wein und gutes Essen.

Jetzt, da Sie schon bei uns sitzen, können wir es Ihnen ja verraten: Sie haben alles richtig gemacht! Die Aussicht auf gutes Essen und besondere Weine ist absolut spitze. Wir freuen uns, dass wir Sie mit auf die Reise nehmen dürfen. Schenken Sie für die Dauer Ihres Besuchs allein dem Genuss Ihre ganze Aufmerksamkeit, denn dieser übernimmt ab sofort das Kommando. Wir ahnen bereits, was Sie lieben werden.

Auf den folgenden Seiten haben wir uns in liebevoller Gelassenheit verloren. Haben spielerisch Geschmäcker gewürfelt und dabei detailverliebt die Kunst des Kochens herausgefordert. Lassen Sie es sich schmecken!

Entspannte Atmosphäre und ein gutes Glas Wein. Unser Credo. Mehr braucht es nicht. Außer eines: Weitersagen!

Ihr Team der Weinwirtschaft

Vom Küchenteam empfohlen

Fisch

Zanderfilet ca. 200g	14,90 €
Kabeljaufilet ca. 200g	13,90 €
Scholle mit Bacon ca. 400g	13,90 €

Sättigungsbeilagen

Röstkartoffeln mit Speck
Vollkorn-Spaghetti
Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln
Mini-Pellkartoffeln mit Gurken-Dill-Dip
je 3,50 €

Gemüsebeilagen

Blattspinat
Rahmwirsing
karamellisiertes Sauerkraut
Saison Gemüse
Karotten-Rucola Gemüse
Blattsalat mit Hausdressing
je 3,90 €

WEINKÜCHE

Regionale, saisonale und bio-zertifizierte Köstlichkeiten so weit der Teller reicht. Wir tischen auf, Sie werden satt.
Von klassisch bis modern – vom Einfachen das Beste.

Steinpilz-Consommé

mit Glasnudeln und knusprigem Parmesan

C, G, I, 2, 6, 16

7,90 €



Ochsenbäckchen

in Merlot zart geschmort mit Rahmwirsing,
Speck-Trauben und Kartoffelstampf

A(Weizen), C, F, G, I, J, K, 7, 16

24,90 €

Gebratener Ziegenkäse

mit Knoblauch-Brot aus dem Steinofen,
lauwarmem Süßkartoffelsalat und
marinierten Rotwein-Heidelbeeren

A(Weizen), F, G, 16

12,90 €



Gebratene Geflügelleber

mit glasierten Äpfeln, roten Zwiebeln,
Frühlingslauch, Kartoffelstampf und
Rotweinsauce

A(Weizen), G, I, J, 16

14,90 €

Getrüffelte Vollkorn-Spaghetti

mit getrockneten Tomaten, Rucola,
gehobeltem Parmesan und Serranoschinken

A(Roggen), G, 16

15,90 €

Coq au Vin

im Steinofen geschmorte Hähnchenschenkel
mit Zitrus-Wurzelgemüse und getrüffeltem
Kartoffelpüree

A(Weizen), G, I, 16

16,90 €

Mediterrane Linsenlasagne

mit grünen Linsen in Balsamico-
Tomatensauce, klassisch geschichtet mit
Gemüse und würzigem Käse gratiniert

A(Weizen), F, G, H, 7, 16

15,90 €



300 g „Rib Eye“ Steak

mit geschwenktem Saisongemüse, kleinem
Salat, Kräuter-Knoblauch-Dip und
Portweinsauce

A(Weizen), G, I, J, 3, 4, 8, 16

28,90 €



„Aus dem Meer“

gebackener Flammkuchen mit Crème fraîche,
Räucherlachs, roten Zwiebeln, frischem
Rucola und Honig-Senfsauce

A(Weizen), D, G, J, 2, 5, 16

14,90€

Lachsfilet mit Limetten-Crunch
an Vanille-Rucola-Karotten und Riesling-
Risotto

A(Weizen), C, D, G, 16

19,90 €



Unser Klassiker

gebackener Flammkuchen mit Crème fraîche,
Landschinken, roten Zwiebeln, frischem
Rucola und gehobeltem Bergkäse

A(Weizen), G, J, 2, 5, 16

12,90 €

Pochiertes Heilbutt Steak

in Weißwein und Kokosmilch auf Blattspinat mit
Ingwer-Tomaten

D, K

17,90 €

DOSE & STULLE

Kompromisslos deftig verführen wir Sie in Altbekanntes.
Wunderbar vertraut und köstlich arrangiert. Für Anfänger und Liebhaber.

Sashimi vom roten Thunfisch
mit Seegrassalat, Pumpernickel, Kaviar und
Chili-Mango-Sauce

A(Gerste,Roggen,Weizen), D, F, K

14,90 €

Salat „Weinwirtschaft“
knackiger Romana-Salat, Gartengemüse und
Honig-Brotchips

A(Weizen), J



9,90 €*
*wahlweise mit

Knoblauch-Eismeergarnelen B, D, J, N zzgl. 7 €

Rinder-Carpaccio
mit Feldsalat, Rotwein-Feige, knusprigem
Parmesan, Pesto und Trüffelöl

G, H, I, 16

11,90 €

Gebackene Pulled Pork Stulle
geröstetes Hausbrot, Aprikosen-Honig,
Zucchini, Pulled Pork und pochiertes Ei

A(Weizen), C

12,90 €

Käse- und Schinkenbrett
Serrano- und Landschinken, Hart- und
Weichkäse mit Walnuss-Senf, marinierten
Trauben und Hasubrot

A(Weizen), G, H, J, 16

17,90 €

Stremellachs
mit Kartoffelrösti, Gurkenrelish
und kleinem Salat

A(Weizen), C, D

16,90 €

GIBT'S HIER IMMER

Ihre Klassiker, Leibspeisen und Evergreens. Kein Neuanfang, sondern gewohnt lecker!

Selliner Fischtopf
tomatisierte Fischsuppe mit gebratenen
Fischwürfeln, Wurzelgemüse und Limetten-
Sahne

A(Weizen), B, D, I, 16

7,90 €

Brust vom Perlhuhn
gefüllt mit Mozzarella und Basilikumpesto auf
geschmorten Kirschtomaten, Kräuter-
Pappardelle und Portweinsauce

A(Weizen), G, H, J, 7, 16

18,90 €

Himmel & Erde
gebratene Landblutwurst auf Kartoffelstampf
mit Apfel-Chutney und Röstzwiebeln

A(Weizen), G, I, J, 2, 16

8,90 €

Knuspriges Kalbsschnitzel
in Nussbutter gebraten, auf Zuckerschoten
und Röstkartoffeln

A(Weizen), C, G, I, J, 2, 16

22,90 €

**Gebackenes Kabeljaufilet mit
Kartoffel-Blutwurst-Kruste**
mit karamellisiertem Sauerkraut und leichter

Weißweinsauce

A(Weizen), D, G, I, J, 2, 16

17,90 €

Süßkartoffel-Feta-Rösti
gebackene Süßkartoffel-Feta-Rösti auf
Blattspinat, leichter Curry-Kokos-Sauce und

Wan Tan

A(Weizen), C, G, I, 2, 16



15,90 €

Reicht noch nicht? Unser Tapas- und Dessertblock bietet noch viele leckere Gründe,
um länger sitzen zu bleiben. Ausprobieren lohnt sich.