

FÜR ZWEI PERSONEN

LAND ENTE AUS DEM OFEN

AM TISCH TRANCHIERT, IN 3 GÄNGEN SERVIERT

Gegrillte Entenleber
auf Steinpilz-Risotto



Die Brust mit eigener Jus
mit wildem Wurzelgemüse
und Petersilien-Spätzle

Birnen-Estragon-Sorbet
mit Prisecco

Die entbeinte Keule
dazu cremiges Bohnengemüse

*11,12,14,15

pro Person 39,90 €

ZUMNORDE HAUSGEBRAUT



DER BLONDE HANS

Naturtrübes Pils

kräftig gehopft, süffig
für Nordlichter

Flaschengenuss 0,33l 4,20 €

DIE FESCHE HEIDE

Naturtrübes rotblondes Lagerbier
mild gehopft, malzig,
für Mädchen

Flaschengenuss 0,33l 4,20 €

SOMMERFRISCHE

Naturtrübes Sommerlager
kräftig gehopft, süffig, exotisch
für Eckenspringer

Flaschengenuss 0,33l 4,90 €

TATAR

Geräuchertes Sellerie-Tatar
mit Schalotten
und Birnen-Estragon-Sorbet*^{15,22}
11,90 € (Vegan)



Lachstatar mit Meerrettich
mit Schalotten, Kerbel
und Gurkenjoghurt*^{14,15,19,22}
12,90 €

Klassik-Beef-Tatar
mit Eigelb, Kapern, Sardellen, Senf
Zwiebeln und Weinbrand*^{3,12,22}
18,90 €

*Gern bereiten wir Ihnen
das Beeftatar am Tisch zu.*

Tatar à la Tapa serviert
je 7,90 €

ENTSCHEIDUNGSHILFE

Tapa-Tatar-Trio
3-erlei Tatar à la Tapa serviert
18,90 €

HERBST-ERLEBNIS

Bunter Bete-Brombeer-Salat
mit geräuchertem Büffelmozzarella
und Rauchmandeln*^{14,15,22}
12,90 €



WINZERPARTY 23

SAMSTAG
12. OKTOBER 2019

Zu Gast



BJ

GEHEIMER RAT DR. VON
Bassermann-Jordan

Weingut Geheimer Rat Dr.
von Bassermann-Jordan
Kirchgasse 10
D-67146 Deidesheim
+49 (0) 6326 6006
+49 (0) 6326 6008
info@bassermann-jordan.de

AUS DEM SCHAUTRESEN

Wir schneiden Ihre
Wurst- und Schinkenspezialitäten
auf unserer italienischen Aufschnittmaschine
direkt vor Ihren Augen.

Thüringer Wildschinken und Wildwürste*^{1,3,5}
von Wildhandel Möller
mit hausgemachtem Chutney
und frischem Stubenbrot

Deutsche Käse- und Biokäseauswahl*¹⁴
mit Trauben, Nüssen,
Hausmacher Feigensenf*²²
und Fruchtebrot*^{6,11,12,21}

Vorspeisen-Brett
12,90 €

Duett
von Wild-Aufschnitt
und Käseauswahl

Vorspeisen-Etagere
13,90 €

AUS DEM SUPPENTOPF

Steinpilz-Rahmsuppe
mit Rehknacker*^{1,3,15,20,22}
9,90 €
(ohne Knacker vegan)



à la Tapas serviert 6,90 €

SALAT

Caesar Salad
Römersalat, Radicchio, Knoblauchcroûtons
mit gehobeltem Grana Padano,
& Caesar Dressing *^{11,12,14,19,22}
8,90 €

+ Maishähnchenbrust-Streifen 4,90 €

Salat à la Tapas
serviert 6,90 €

AUS DEM OFEN

Herbst-Flammkuchen
mit Crème Fraîche, Rehknacker,
Steinpilzen, Zwiebeln,
und Wildkräutern*^{1,3,11,12,14}



12,90 €

(vegetarisch ohne Rehknacker)

Knusprig dünnes Pizzabrot
mit italienischer Landschinken, Rucola
und gehobeltem Grana Padano *^{1,11}

12,90 €

(vegetarisch ohne Parmaschinken)

RISOTTO & Co.

Orientalisches Gemüseragout
mit Karotten, Kohlrabi, Birne
gewürzt mit Raz el Hanout*^{15,22,22}



15,90 €_(vegan)

Steinpilz-Risotto
mit Entenleber, Trauben
und Portweinsauce*^{14,15}

19,90 €

AUS DEM WASSER

Ragout von der Eis-Flunder
in Schnittlauchsauce,
dazu Spinatsalat und
Rote Bete Kartoffelpüree*^{14,15,19}

23,90 €

Wolfsbarsch aus dem Ofen
dazu Steinpilz-Risotto
und bunte Bete-Brombeer-Salat*^{14,15}



24,90 €

INNERE WERTE

Gebratene Kalbsleber
mit Balsamico-Jus
und Karotten-Linsengemüse*^{14,15,22}
17,90 €

AUS DEM SCHMORTOPF

Rinderroulade in eigener Jus,
cremigem Birnen-Bohngemüse
und Thüringer Klößen*^{1,3,6,11,14,15,22}
18,90 €

DUROC-SCHWEIN

REGIONALE AUFGZUCHT UND SCHLACHTUNG

Kotelette a la Strindberg
mit Birne-Bohne Speck
und Bratkartoffeln*^{11,14,15,22}
23,90 €



WILD VON WILDHANDEL MÖLLER

Wild-Bratwurst
mit schwarzem Johannisbeer-Senf
dazu Röstzwiebel-Kartoffelpüree
und bunte Bete-Brombeer-Salat*^{1,14,15,22}
15,90 €

Geschmorter Wildschwein Sauerbraten
mit Rosinensauce,
cremigem Kohlrabi
und Thüringer Klößen*^{11,14,15,22}
21,90 €



Wilder Herbst
Rosa gebratenes Hirschfilet
mit Rotwein-Schalottenbutter
dazu Wilde Karotten und Linsen*^{14,15,22}
29,90 €

SCHWERGEWICHTE

AUS UNSEREM REIFESCHRANK
REGIONALE AUFZUCHT, SCHLACHTUNG
UND TROCKEN GEREIFT



Rinderkotelette, ab 400g

Rib-Eye-Steak, ab 300g

Den aktuellen Tagespreis erfahren Sie
von unserem Serviceteam oder direkt am Reifeschrank.

Gern können Sie sich unsere Schwergewichte auch teilen!
Wir tranchieren sie für Sie am Tisch.

STEAK-KLASSIKER

Rumpsteak
200g 27,90 €

250g 29,90 €

Filetsteak
200g 37,90 €

250g 39,90 €

ZU ALLEN STEAKS UND SCHWERGEWICHTEN
SERVIEREN WIR IHNEN

hausgemachte Kräuterbutter*^{14,22}
hausgemachte BBQ-Sauce *^{1,2,8,15}
und Caesar Salad *^{11,12,14,19,22}

DAZU ZUR WAHL:

Steakhouse Pommes frites,
Bratkartoffeln*^{1,3}

DESSERT-GENUSS

Zimt Crème brûlée
mit Zwetschgenröster
und Mohneis*12,14,21

Bitter-Schokoladen-Tarte
mit Salz-Karamell-Birnen
und Vanilleeis*11,12,14,21

je Dessert 8,90 €

KLEINE NASCHEREIEN AUS UNSEREM BAUHLADEN

Dessert à la Tapa serviert je 3,90 €

ENTSCHEIDUNGSHILFE

3-erlei Dessert à la Tapa serviert
9,90 €

Hinweis zu Allergenen und Zusatzstoffen

Wir verwenden in unsere Küche ausschließlich natürliche Zutaten. Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben, sprechen Sie im Vorfeld mit unseren Servicemitarbeitern! Gern können wir histaminarm, glutenfrei, laktosefrei für Sie kochen!

Zusatzstoffe:

*1 Konservierungsstoff, *2 Farbstoff, *3 Antioxidationsmittel, *4 Süßungsmittel, *5 Phosphat, *6 geschwefelt, *7 chininhaltig, *8 koffeinhaltig, *9 Geschmacksverstärker, *10 geschwärzt,

Allergene:

*11 Gluten, *12 Ei, *13 Erdnüsse, *14 Lactose, *15 Sellerie, *16 Sesam, *17 Lupine, *18 Krebstiere, *19 Fisch, *20 Soja, *21 Schalenfrüchte, *22 Senf, *23 Schwefel, *24 Weichtiere

Allgemeiner Verzehrhinweis

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass der Verzehr von rohem Fisch und tierischen Proteinen zu einem gesundheitlichen Risiko für Sie führen könnte.