

Vorspeisen



OKTOPUS CARPACCIO

Gemüse-Senf vinaigrette, Basilikummayonnaise, kleines Salatbouquet

- 15 Euro -

BÜFFELMOZZARELLA

marinierte Ochsenherztomate, 25 Jahre alter Balsamico, Particella Olivenöl,
Schalottenbrunoise, Fenchelfocaccia

- 13 Euro -

FEINE SALATSPITZEN

Honig-Senfdressing, geröstete Haselnüsse, Kürbiskerne, Sprossen

- 7 Euro -

GEBRATENER ZIEGENKÄSE

Pflaumen-Zimtblütengel, karamellierte Macadamianüsse, feiner Pflücksalat

- 12 Euro -

CARPACCIO VOM PFÄLZER SAUMAGEN

Kürbiskerndressing, Sauerkrautlasagne

- 11 Euro -

HERZHAFTER RINDFLEISCHSALAT

Essiggurke, Wurzelgemüse, Crème vom hausgemachten schwarzen Knoblauch
wahlweise mit

Brot -13 Euro -

Bratkartoffeln -17 Euro -

Ungeheuer
RESTAURANT

Vorspeisen



ESSENZ VON DER STRAUCHTOMATE
Ricotta-Basilikumklößchen, feine Gemüsewürfel
- 8 Euro -

KOKOS-ZITRONENGRASSUPPE
gebratene Wildgarnele, lila Currystaub
- 10 Euro -

Forster Ungeheuer

Geht's dir im Leben einmal gut und ist dir nichts zu teuer,
Dann, lieber Freund, mit frohem Mut trink Forster Ungeheuer!

Doch geht es dir erbärmlich schlecht in dieser Welt Gemäuer,
Dann, lieber Freund, und dann erst recht trink Forster Ungeheuer!

- Emil Helfferich (1878-1972)

Hauptgänge



BUNTER SOMMERSALAT

Honig-Senf-Dressing, geröstete Nüsse, Kerne und Sprossen

WAHLWEISE MIT

ARGENTINISCHEM RUMPSTEAK 250 GRAMM	- 23 Euro -
WILDGARNELEN	- 21 Euro -
GEBRATENER MAISPOULARDE	- 16 Euro -
ZIEGENKÄSE	- 15 Euro -

300 GRAMM ARGENTINISCHES ENTRECÔTE STEAK

Voatsiperifery-Pfeffersoße, Pfifferlingsgemüse, lila Süßkartoffelgratin

- 26 Euro -

LOUP DE MER

Filet vom Wolfsbarsch

Garnelenschaum, glasierte Zuckerschoten, Kartoffel-Olivenpüree

- 24 Euro -

Ungeheuer

RESTAURANT

Hauptgänge



SELBSTGEMACHTE SALSICCIA BRATWURST mit Kartoffel-Bohnensalat

- 14 Euro -

IN SALBEI GEBRATENE KALBSLEBER Rotwein-Schmorapfel, Kalbsjus, feiner Pflücksalat, Kartoffelpüree

- 19 Euro -

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST Sherrysoße, Pfifferlingsrisotto, Frühlingsslauch, konfierte Kirschtomaten

- 19 Euro -

HAUSGEMACHTE KALBSMAULTASCHEN Limetten-Salbeischmelze und sommerliche Salatspitzen mit gerösteten Nüssen und Kernen

- 18 Euro -

PETERSILIEN-SERVIETTENKNÖDEL MIT PFIFFERLINGSRAGOUT Safransahne, Kirschtomaten, gehobelter Sommertrüffel

- 21 Euro -

CORDON BLEU vom Spanischen Landschwein Gerollt und gefüllt mit Bergkäse, Honigschinken Dazu Bratkartoffeln und Salatspitzen

- 18 Euro -

Ungeheuer
RESTAURANT

Pfälzer Lieblinge



WINZERTELLER

von Allem etwas, aus der Metzgerei Ester in Bad Dürkheim

Scheibe Saumagen, grobe Bratwurst, Leberknödel, Kalbsjus, Winzerkraut, Kartoffelpüree

- 15 Euro -

Ein Paar grobe Bratwürste mit Winzerkraut und Brot

- 11 Euro -

Ein Paar Leberknödel mit Winzerkraut und Brot

- 11 Euro -

Zwei Scheiben Saumagen mit Winzerkraut und Brot

- 11 Euro -

PFÄLZER RUMPSTEAK

250 Gramm argentinisches Rindfleisch, selbstgemachte Kräuterbutter, Zwiebelconfit, Bratkartoffeln

- 24 Euro -



„Dieses Ungeheuer schmeckt mir ungeheuer.“

- OTTO VON BISMARCK -

Ungeheuer
RESTAURANT

(Nur) Für kleine Ungeheuer



Frisch paniertes Backfisch mit Kartoffelpüree

- 8 Euro -

1 Pfälzer Bratwurst mit Kartoffelpüree

- 7 Euro -

Spaghetti mit Butter oder Tomatensoße und Parmesan

- 6 Euro -

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir diese Speisen ausschließlich für Kinder anbieten.

Desserts



DREIERLEI

unserer hausgemachten Sorbets

- 10 Euro -

MOUSSE AU CHOCOLAT TÖRTCHEN

im Biskuitmantel, mit Vanillecreme gefüllt, dazu ein Ragout aus Weinbergpfirsichen

- 12 Euro -

UNGEHEUERLICHE DESSERTVARIATION

diverse delikate Gaumenfreuden

- 10 Euro -

SORBET DES TAGES

aufgegossen mit Winzersekt

- 7 Euro -

Ungeheuer

RESTAURANT