

# Vorspeisen



## KOKOS-ZITRONENGRASSUPPE

mit gebratener Jakobsmuschel und Amarettini

- 11 Euro -

## GAZPACHO VON DER WASSERMELONE

mit Fetaschaum

- 7 Euro -

## FEIN AUFGESCHNITTENES PASTRAMI

ingelegte Balsamico-Senfgurken, selbstgebackenes Laugenkonfekt,  
Mayonnaise vom afrikanischen Strauchbasilikum

- 15 Euro -

## GEBRATENER ZIEGENKÄSE

Amarenakirsch-Gel, karamellierte Cashewkerne, Salatspitzen

- 14 Euro -

## MARINIERTE MEERESFRÜCHTE

Sepia, Miesmuschel, Garnele, Tintenfisch & Jakobsmuschel  
dazu Safranaioli & Zuckerschoten-Aprikosensalat

- 15 Euro

## FEINE SALATSPITZEN

Honig-Senfdressing, geröstete Nüsse, Kerne und Erbsenspargelsprossen

- 9 Euro -

Ungeheuer

RESTAURANT

# Hauptgänge



## GEBRATENE MILCHKALBSLEBER

Rotwein-Schmorapfel, Kalbsjus, Kartoffelpüree,  
feine Salatspitzen

- 21 Euro -

## ZART GESCHMORTE OCHSENBACKE

Portweinsosse, gerösteter Brotsalat, Kirschtomate, Gartengurke,  
Limonen, Oliven, Kräuter, frittierte Kapern

- 23 Euro -

## KOTELETTE VOM IBERICO SCHWEIN

rosa Pfefferstreusel, Vanille Kohlrabi, lila Süßkartoffelgratin

- 23 Euro -

## GEBRATENES FILET VOM KABELJAU

Qualitätsstufe: Pre-Rigor

Nussbutter-Limettenschmelze, selbstgemachte Nudelrauten,  
Pfifferlinge, gehobelter Sommertrüffel

- 26 Euro -

## CORDON BLEU

vom Spanischen Landschwein

gerollt und gefüllt mit Bergkäse & Honigschinken  
dazu Bratkartoffeln und feine Salatspitzen

- 18 Euro -

Ungeheuer

RESTAURANT

# Hauptgänge



## SELBSTGEMACHTE RAVIOLI

gefüllt mit sonnengetrockneten Tomaten & Ricotta

Zweierlei Rucola, Parmesan, geröstete Pinienkerne

- 21 Euro -

## GROSSER BUNTER SOMMERSALAT

Honig-Senfdressing, geröstete Nüsse und Kerne, Erbsenspargelsprossen

WAHLWEISE MIT

5 GEBRATENEN WILDGARNELEN

- 26 Euro -

GEBRATENEM ZIEGENKÄSE

- 22 Euro -

UND AMARENAKIRSCH-GEL

ARGENTINISCHEM RUMPSTEAK 250 GRAMM

- 28 Euro -

UND KRÄUTERBUTTER

Bei geteilten Speisen behalten wir uns vor  
einen Aufpreis zu berechnen.

Ungeheuer

RESTAURANT

# Pfälzer Lieblinge



## PFÄLZER RUMPSTEAK

250 Gramm argentinisches Rindfleisch,  
selbstgemachte Kräuterbutter, Riesling-Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln  
- 25 Euro -

## WINZERTELLER

von Allem etwas

Scheibe Saumagen, Bratwurst, Leberknödel, Kalbsjus, Winzerkraut, Kartoffelpüree  
- 16,50 Euro -

Ein Paar Bratwürste mit Winzerkraut und Kartoffelpüree

- 13 Euro -

Ein Paar Leberknödel mit Winzerkraut und Kartoffelpüree

- 13 Euro -

Zwei Scheiben Saumagen mit Winzerkraut und Kartoffelpüree

- 13 Euro -



*„Dieses Ungeheuer schmeckt mir ungeheuer.“*

- OTTO VON BISMARCK -

Ungeheuer

RESTAURANT

# Desserts



## UNGEHEUERLICHE DESSERTVARIATION

diverse delikate Gaumenfreuden

- 11 Euro -

## SORBET DER SAISON

- 6 Euro -

aufgegossen mit Winzersekt

- 7 Euro -

## ESPRESSO DELUXE

Heißer Espresso von der Lebenshilfe im Kreis Rottweil gGmbH

dazu ein Schmankerl aus unserer Patisserie

- 5,5 Euro -

## PFÄLZER AMARENAKIRSCH-SEKTSÜPPCHEN

hausgemachtes Joghurt-Holundercremeeis

& Basilikum Crumble

- 9 Euro -

Ungeheuer

RESTAURANT