

# Vorspeisen



## CAPPUCCINO VON DER STRAUCHTOMATE

Tomatenessenz & weißer Tomatenschaum  
mit Basilikum-Grießklöschen

- 9,5 Euro -

## SELLERIE-APFELCREMESUPPE

mit gebackener Chesterstange

- 7,5 Euro -

## FEIN AUFGESCHNITTENES PASTRAMI

eingelegte Balsamico-Senf Gurken, selbstgebackenes Laugenkonfekt,  
Mayonnaise vom afrikanischen Strauchbasilikum

- 15 Euro -

## GEBRATENER ZIEGENKÄSE

Zwetschgen-Zimtblütengel, karamellierte Macadamia Nüsse, Salatspitzen

- 14 Euro -

## GRATINIERTER JAKOBSMUSCHELN

Sauce Hollandaise, feines Wurzelgemüse, Riesling-Nage,  
Fenchel Focaccia

- 17 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 -

## BALSAMICBRATEN VON DER RINDERSCHULTER

Kirschkompott, eingelegte lila Urkarotte,  
Pistazienspätzle

- 22 Euro -

## ARGENTINISCHES ENTRECÔTE STEAK

Rotweinjus, buntes Bohnencassoulet,  
Kartoffelwürfel, konfierte Kirschtomate

- 27 Euro -

## CORDON BLEU

vom Spanischen Landschwein  
gerollt und gefüllt mit Bergkäse & Honigschinken  
dazu Bratkartoffeln und feine Salatspitzen

- 19 Euro -

Ungeheuer  
RESTAURANT

# Hauptgänge



## GEBRATENES FILET VOM ZANDER

Nussbutterschaum, Blumenkohlpüree, Macadamia Nüsse,  
in Maracuja & Safran geschmorter Chicorée

- 25 Euro -

## SELBSTGEMACHTE CANNELLONI

gefüllt mit mediterranem Gemüse

Béchamelsoße, überbacken mit Büffelmozzarella,  
Pistazienstreusel, Rucola-Kirschtomatensalat

- 21 Euro -

BEILAGENÄNDERUNG 2 EURO

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

HeiBer Espresso von der Lebenshilfe im Kreis Rottweil gGmbH

dazu ein Schmankerl aus unserer Patisserie

- 5,5 Euro -

## PFIRSICH-SEKTSÜPPCHEN

hausgemachtes Joghurteis & Basilikum Crumble

- 9 Euro -