

# Vorspeisen



## GEBRATENER ZIEGENKÄSE

Apfel-Zimtblütengel, karamellisierte Fleur de Sel Mandeln, Salatspitzen

- 14 Euro -

## GEBACKENE BRATWURSTPRALINE

im Maronenmantel

Creme vom selbstgemachten schwarzen Knoblauch, Rotweinjus,

Ketchup vom Muskatkürbis, Feldsalat

- 15 Euro -

## GRATINIERTE JAKOBSMUSCHELN

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

- 17 Euro -

## FEINE SALATSPITZEN

Honig-Senfdressing, geröstete Nüsse, Kerne und Erbsenspargelsprossen

- 9 Euro -

# Vorspeisen



## CREMESUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS

geröstete Kerne und Kürbiskernöl

- 8 Euro -

## WILD BOUILLON

von Hirsch und Reh

Steinpilzklößchen, Orangenöl, frische Kräuter

- 11 Euro -

## FELDSALAT MIT KARTOFFELDRESSING

gerösteter Bauchspeck, Croûtons, Erbsenspargelsprossen

- 12 Euro -



*"Dieses Ungeheuer schmeckt mir ungeheuer."*

- OTTO VON BISMARCK -

**Ungeheuer**  
RESTAURANT

# Hauptgänge



## GEBRATENE MILCHKALBSLEBER

Rotwein-Schmorapfel, Kalbsjus, Kartoffelpüree,  
feine Salatspitzen

- 21 Euro -

## ROSA GEBRATENE BARBARIE ENTENBRUST

Sherrysoße, cremige Orangenpolenta,  
Kürbisgratin

- 23 Euro -

## HIRSCHRÜCKEN IM WEISSBROTMANTEL

Wacholderjus, Preiselbeer-Rotweinbirne,  
gerösteter Wirsing, Pastinakenpüree

- 28 Euro -

## CORDON BLEU

vom Spanischen Landschwein

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

- 19 Euro -

# Hauptgänge



## FILET VOM LOUP DE MER

Noilly Prat Schaum, herzhaftes Cranberry Marmelade,  
Kürbisrisotto

- 26 Euro -

## PANZEROTTO

gebackene Hefeteigtasche

gefüllt mit Kürbisragout & Münsterkäse  
dazu gebratene Waldpilze, Kürbiskernstreusel,  
Kräutervinaigrette, gehacktes Ei

- 21 Euro -

BEILAGENÄNDERUNG 2 EURO

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

# Pfälzer Lieblinge



## PFÄLZER RUMPSTEAK

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

- 26 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 -

# 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 -