

# Vorspeisen



## GEBACKENE ZIGARRE VOM HIRSCH

geschmorter und gezupfter Hirsch im Brickteig  
selbstgemachte Walnussmayonnaise,  
Waldorfsalat (Apfel & Sellerie)

- 14 Euro -

## GEBRATENER ZIEGENKÄSE

glasierte Apfelscheiben, rote und gelbe Bete,  
Apfel-Zimtblütengel, karamellisierte Mandeln

- 14 Euro -

## FELDSALAT MIT KARTOFFELDRESSING

geräucherte Entenbrustscheiben, Orangen Crème Fraîche,  
Erbsenspargelsprossen

- 14 Euro -

## FEINE SALATSPITZEN

Honig-Senfdressing, geröstete Nüsse, Kerne und Erbsenspargelsprossen

- 9 Euro -

Ungeheuer

RESTAURANT

# Vorspeisen



## KRUSTENTIERSCHAUMSUPPE

mit gebratener Jakobsmuschel

- 12 Euro -

## SUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS

geröstete Kürbiskerne, Kürbiskernöl, Sahnehaube

- 7 Euro -



*„Dieses Ungeheuer schmeckt mir ungeheuer.“*

- OTTO VON BISMARCK -

*Ungeheuer*  
RESTAURANT

# Hauptgänge



## GEBRATENE MILCHKALBSLEBER

Rotwein-Schmorapfel, Kalbsjus, Kartoffelpüree,  
feine Salatspitzen

- 21 Euro -

## MIT KRÄUTERN GEFÜLLTE MAISPOULARDENBRUST

Madeirasoße, glasierter Rotkohl, gebratene Polentanocken

- 19 Euro -

## GRATINIERTES KALBSFILET

Kräuterkruste, Pfefferrahmsoße, karamellierte Steckerübe,  
lila Süßkartoffelgratin

- 28 Euro -

## GESCHMORTE SCHWEINEBÄCKCHEN

vom Duroc Schwein

grobe Dijon-Senfsoße, Wirsing à la Crème, Kartoffel-Röstzwiebelpüree

- 22 Euro -

## CORDON BLEU

vom Spanischen Landschwein

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

- 19 Euro -

Ungeheuer

RESTAURANT

# Hauptgänge



**FANG DES TAGES - GEBRATEN**  
bitte fragen Sie unser Servicepersonal  
nach dem tagesaktuellen Fisch Angebot

dazu servieren wir Dillschaum, sautierte gelbe Bete  
und Blumenkohlcreme mit geröstetem Sesam

- 23 Euro -

**SELBSTGEMACHTE RAVIOLI**  
gefüllt mit lila Süßkartoffel & Schafskäse  
Maronenstreusel, gerahmter Wirsing,  
Limonenvinaigrette

- 19 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

- 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 -

Ungeheuer

RESTAURANT

# Desserts



## WINTERLICHE DESSERTVARIATION

Haselnussparfait mit selbstgemachter Gianduja Schokolade & Mandarine  
gefülltes Mousse au Chocolat mit Tonkabohnen-Vanillecreme  
Lebkuchen Petit Four mit Bratapfel & Ruby Schokolade

- 13 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 -

Ungeheuer  
RESTAURANT