

Vorspeisen



VITELLO TONNATO

Kalbstafelspitz dünn aufgeschnitten
selbstgebackenes Fenchel Focaccia, Thunfisch-Kapern Soße,
Kapernäpfel & Salatbouquet
- 17 Euro -

GEBRATENER ZIEGENKÄSE

Apfel-Zimtblüten Gel, karamellisierte Fleur de Sel Mandeln,
sommerliches Salatbouquet, Erbsenspargelsprossen
- 15 Euro -

GEBRATENE ARGENTINISCHE WILDGARNELEN

dazu buntes Bio Tomatenfeld:
eingelegt, in Olivenöl konfiert & roh mariniert
mit Safran Aioli & Avocado
- 18 Euro -
(ohne Garnelen / 16 Euro)

SOMMERLICHE SALATSPITZEN

Honig-Senfdressing, geröstete Nüsse & Kerne,
Erbsenspargelsprossen
- 9 Euro -

Ungeheuer
RESTAURANT

Vorspeisen



SPARGEL-VANILLESUPPE
mit eigener Einlage und Orangenöl

- 9 Euro -

ESSENZ VON DER STRAUCHTOMATE
mit Basilikum-Ricotta Klößchen
& frischen Kräuter

- 9 Euro -

BEILAGENÄNDERUNG 2 EURO

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



„Dieses Ungeheuer schmeckt mir ungeheuer.“

- OTTO VON BISMARCK -

Ungeheuer
RESTAURANT

Hauptgänge



GEBRATENE MILCHKALBSLEBER

Rotwein-Schmorapfel, Kalbsjus, Kartoffelpüree,
feine Salatspitzen

- 22 Euro -

BLACK ANGUS WAGYU STEAKHÜFTE

rosa gebraten

dazu Sauce Choron (tomatisierte Sauce Béarnaise),
buntes Mangoldgemüse & Kartoffel-Estragon Gratin

- 27 Euro -

FANG DES TAGES - GEBRATEN

bitte fragen Sie unser Servicepersonal

nach dem tagesaktuellen Fisch Angebot

dazu servieren wir Spargel Risotto, eingelegte Grapefruit
& Avocado Creme

- 26 Euro -

CORDON BLEU

vom Spanischen Landschwein

gerollt und gefüllt mit Bergkäse & Honigschinken

dazu Bratkartoffeln und feine Salatspitzen

- 21 Euro -

Ungeheuer

RESTAURANT

Hauptgänge



SELBSTGEMACHTE LINGUINE

gelbe Zucchini, Kalamata Oliven, sonnengetrocknete Tomaten,
Parmesan, Auberginen Kaviar, gehobelter Sommertrüffel

- 22 Euro -

GROSSER BUNTER SOMMERSALAT

von „La Palatina“ aus Böhl-Iggelheim
Honig-Senfdressing, Karotte, Radieschen,
geröstete Nüsse und Kerne, Erbsenspargelsprossen

WAHLWEISE MIT

GEBRATENEN ARGENTINISCHEN WILDGARNELEN - 28 Euro -

FANG DES TAGES – GEBRATEN - 28 Euro -

ARGENTINISCHEM RUMPSTEAK - 29 Euro -
MIT KRÄUTERBUTTER
& RIESLINGSCHMORZWIEBELN

GEBRATENEM ZIEGENKÄSE - 26 Euro -
MIT APFEL-ZIMTBLÜTEN GEL
& KARAMELLISIERTEN FLEUR DE SEL MANDELN

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

- 17,50 Euro -

Ein Paar Bratwürste mit Winzerkraut und Kartoffelpüree

- 14 Euro -

Ein Paar Leberknödel mit Winzerkraut und Kartoffelpüree

- 14 Euro -

Zwei Scheiben Saumagen mit Winzerkraut und Kartoffelpüree

- 14 Euro -

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 -