

Vorspeisen



TATAR VOM SELBSTGEBEIZTEN LACHS

süß-saures Gurken Relish, gebackenes Fenchel Focaccia,
Dill Crème Fraîche

- 18 Euro -

GEBRATENER ZIEGENKÄSE

Zwetschgen-Vanille Gel, karamellierte Cashewkerne,
sommerliches Salatbouquet, Erbsenspargelsprossen

- 16 Euro -

KALBSSCHINKEN PRALINE

gebacken & gefüllt mit Alpkäse
Crème vom schwarzen Knoblauch , Cole Slaw

- 15 Euro -

SOMMERLICHE SALATSPITZEN

Honig-Senfdressing, geröstete Nüsse & Kerne,
Erbsenspargelsprossen

- 9 Euro -

Vorspeisen



PIFFERLINGSBOUILLON

mit Kräuterflädle, Pfifferlingen & feinen Gemüswürfeln

- 11 Euro -

GAZPACHO VON DER WASSERMELONE

mit Feta Schaum, Crostini & Oliven Tapenade

- 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 -

ZART GESCHMORTE OCHSENBACKE

mit Balsamico-Honig Jus & frischem Brotsalat
(Focaccia, getrocknete Tomaten, Kalamata Oliven, Gartenkräuter
& Limonen Vinaigrette)

- 24 Euro -

SELBSTGEMACHTE MAULTASCHEN

Limetten-Brösel Schmelze, Röstzwiebeln,
bunter Sommersalat mit Nüssen, Kernen & Sprossen

- 23 Euro -

FISCH DES TAGES- GEBRATEN

bitte fragen Sie unser Servicepersonal
nach dem tagesaktuellen Fisch Angebot
dazu servieren wir schwarze Tagliatelle, Passepierre Algen,
konfierte Tomaten mit Salzzitrone & weißen Tomatenschaum

- 26 Euro -

Hauptgänge



CORDON BLEU

vom Spanischen Landschwein

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

- 21 Euro -

PIFFERLINGE IN SAFRAN-RAHM

gehobelter Sommertrüffel, Kräuter-Serviettenknödel,
bunte Kirschtomaten

- 25 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 ZWETSCHGEN-VANILLE GEL & KARAMELLISIERTEN CASHEWKERNEN

Pfälzer Lieblinge



PFÄLZER RUMPSTEAK

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

- 29,50 Euro -

WINZERTELLER

von Allem etwas

Scheibe Saumagen, Bratwurst, Leberknödel, Kalbsjus, Winzerkraut, Kartoffelpüree

- 21 Euro -

Ein Paar Bratwürste mit Winzerkraut und Kartoffelpüree

- 16 Euro -

Ein Paar Leberknödel mit Winzerkraut, Kartoffelpüree & Kalbsjus

- 16 Euro -

Zwei Scheiben Saumagen mit Winzerkraut und Kartoffelpüree

- 16 Euro -

Desserts



UNGEHEUERLICHE DESSERTVARIATION

diverse delikate Gaumenfreuden

- 14 Euro -

SORBET DER SAISON

- 7 Euro -

aufgegossen mit Winzersekt

- 8 Euro -

ESPRESSO DELUXE

Heißer Espresso von der Lebenshilfe im Kreis Rottweil gGmbH
dazu ein Schmankerl aus unserer Patisserie

- 6 Euro -