

# Vorspeisen



## GRATINIERTE JAKOBSMUSCHELN

Sauce Hollandaise, Riesling-Fisch Nage, Gemüse Julienne,  
gebackenes Kartoffel-Fenchel Focaccia

- 19 Euro -

## GEBRATENER ZIEGENKÄSE

Apfel-Zimtblüten Gel, karamellisierte Macadamia Nüsse,  
winterliches Salatbouquet, Erbsenspargelsprossen

- 16 Euro -

## GERÄUCHERTE BARBARIE ENTENBRUST

Belugalinsen-Salat, 25 Jahre alter Balsamico,  
Kürbiskernmayonnaise, Pfefferkirschen

- 16 Euro -

## CARPACCIO VOM PFÄLZER KASTANIEN-SAUMAGEN

Kürbiskernvinaigrette, Sauerkrautlasagne, bunte Kartoffel Croûtons

- 15 Euro -

## FELDSALAT

Kartoffeldressing, gerösteter Bauchspeck, Weißbrot Croûtons

- 11 Euro -

Ungeheuer

RESTAURANT

# Vorspeisen



## KRÄFTIGE RINDERBOUILLON

mit Markklößchen, Wurzelgemüse, frischen Kräutern  
& Orangenöl

- 10 Euro -

## SUPPE VOM HOKKAIDO KÜRBIS

mit Mini Dampfnudel, gerösteten Kürbiskernen & Kürbiskernöl

- 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 -

## GESCHMORTE WILDSCHWEINBÄCKCHEN

Balsamico-Honigsoße, grober Senf, winterliches Kirschrout,  
glasierter Rotkohl, Walnuss-Spätzle

- 25 Euro -

## BARBARIE ENTENBRUST

Honig-Sherrylack, Beifußsoße, Maisplätzchen,  
geschmorte Urmöhre, Passionsfrucht

- 27 Euro -

## FISCH DES TAGES- GEBRATEN

bitte fragen Sie uns nach dem tagesaktuellen Fisch Angebot

dazu servieren wir ein winterliches Gemüsebeet bestehend aus Pastinake,  
Hokkaido Kürbis, Gelber Bete, Rotkohl & Flower Sprouts  
außerdem: Bouillabaisse Schaum & Zitronenverbene Öl

- 26 Euro -

Ungeheuer

RESTAURANT

# Hauptgänge



## CORDON BLEU

vom Spanischen Landschwein

gerollt und gefüllt mit Bergkäse & Honigschinken

dazu Bratkartoffeln & feine Salatspitzen

- 21 Euro -

## KARTOFFEL-STEINPILZ GNOCCHI

sautierte Maronen, Hokkaido Kürbis, gebratene Kräuterseitlinge,

Flower Sprouts, Limonenvinaigrette, Parmesanspäne

& Parmesanstreusel

- 22 Euro -

### EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

Verfeinern Sie sich Ihr Cordon Bleu oder Rumpsteak mit unserer feinen Morchelrahmsoße (Aufpreis 5 Euro).

Ungeheuer

RESTAURANT

# 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 -

Ungeheuer

RESTAURANT

# 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 -