

Vorspeisen



GRATINIERTE JAKOBSMUSCHELN

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

- 19 Euro -

ZUPF-FLEISCH PRALINE VON REH UND HIRSCH

schwarzer Knoblauch, Spitzkohlsalat, Rote Bete,
gebackenes Laugenkonfekt

- 14 Euro -

FELDSALAT

Honig-Senfdressing, gerösteter Bauchspeck, Weißbrot Croûtons,
winterliches Kirsch Ragout, Erbsenspargelsprossen

- 13 Euro -

mit geräucherter Entenbrust

- 16 Euro -

GEBRATENER ZIEGENKÄSE

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

- 16 Euro -

Ungeheuer

RESTAURANT

Vorspeisen



KRÄFTIGE RINDERBOUILLON

mit Mini Ravioli vom Pulled Beef, feinen Wurzelgemüsewürfeln,
frischen Kräutern & Orangenöl

- 11 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



RAGOUT AUS DER HIRSCHKEULE

geschmortes Wurzelgemüse, winterliches Kirschragout, glasierter
Rotkohl,

Walnuss-Maronen Spätzle

- 24 Euro -

FANG DES TAGES

mit Mangold-Risotto, kandierten Orangenchips,
eingelegtem Muskatkürbis & Bouillabaisse Schaum

- 26 Euro -

GEBRATENE MILCHKALBSLEBER

Rotwein-Schmorapfel, Kalbsjus, Kartoffel-Röstzwiebelpüree,
feine Salatspitzen

- 22 Euro -

HAUSGEMACHTE CANNELLONI

gefüllt mit mediterranem Gemüse

überbacken mit Béchamelsauce

dazu lauwarmer Rote Bete Salat & Macadamia Schmelze

- 21 Euro -

Ungeheuer

RESTAURANT

Hauptgänge



CORDON BLEU

vom Spanischen Landschwein

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

- 21 Euro -

HAUSGEMACHTE KRÄUTER-SERVIETTENKNÖDEL

mit Safran-Waldpilzrahmsoße, Rote Rüben Cassoulet,
Limettenvinaigrette, Parmesanspänen

- 24 Euro -

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

Verfeinern Sie sich Ihr Cordon Bleu oder Rumpsteak mit
unserer Safran-Waldpilz Rahmsoße (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 Kastanien-Saumagen, Wildschwein-Bratwurst, Leberknödel, Kalbsjus,
Winzerkraut, Kartoffelpüree

- 22 Euro -

Eine Wildschwein-Bratwurst mit Winzerkraut und Kartoffelpüree

- 17 Euro -

Ein Paar Leberknödel mit Winzerkraut, Kartoffelpüree & Kalbsjus

- 17 Euro -

Zwei Scheiben Kastanien-Saumagen mit Winzerkraut und Kartoffelpüree

- 17 Euro -

Ungeheuer

RESTAURANT

Desserts



WINTERLICHE DESSERTVARIATION

gebackenes Bourbon Vanille-Eis mit Bratapfelsoße
mit Tonkabohnen-Creme gefüllte Lebkuchenmousse-Kugel
lauwarmer Nougat Topfenknödel mit Zimtblütenbrösel

- 15 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 -