

Vorspeisen



SELBSTGEBEIZTE LACHSFORELLE

Wakame Algensalat, Safran-Fenchel, Ponzu Mayonnaise
& Fenchel Focaccia

- 16 Euro -

SANDWICH VOM HAUSGEMachten PASTRAMI

gebackenes Brioche Brötchen, Sesam,
eingelegter schwarzer Rettich, Röstzwiebeln, pochiertes Ei,
Madagaskar Pfeffer-Mayonnaise

- 15 Euro -

GEBRATENER ZIEGENKÄSE

Apfel-Zimtblüten Gel, karamellisierte Fleur-de-Sel Mandeln,
kleines Salatbouquet, Erbsenspargelsprossen

- 15 Euro -

BUNTE SALATSPITZEN

Honig-Senfdressing, geröstete Nüsse & Kerne,
Erbsenspargelsprossen

- 10 Euro -

Ungeheuer

RESTAURANT

Vorspeisen



BOUILLABAISSE

südfranzösische Fischsuppe

mit Grünschalmuschel, Wildgarnele & gebratenem Fischfilet
dazu Sauce Rouille, Reibekäse & Röstbrot

- 19 Euro -

FELDSALATSÜPPCHEN

mit Speckschaum & Weißbrot Croûtons

- 8 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



ZART GESCHMORTE RINDERBACKE

Balsamico-Honig Jus, karamellisierte Nuss Granola,
Wacholder-Kohlrabi, Süßkartoffelpüree

- 24 Euro -

MIT KRÄUTERN GEFÜLLTE MAISPOULARDENBRUST

Sherry-Rahmsoße, geschmorte lila Urmöhre,
Passionsfrucht, Orangen-Maisgrieß Plätzchen

- 22 Euro -

GEBRATENE MILCHKALBSLEBER

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

- 22 Euro -

FISCH DES TAGES

bitte fragen Sie uns nach dem tagesaktuellen Fisch Angebot

dazu servieren wir Safran-Fenchel, Kartoffel-Dill Püree,
Korallenhippe & Speck Schaum

- 26 Euro -

Ungeheuer

RESTAURANT

Hauptgänge



CORDON BLEU

vom Spanischen Landschwein

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

- 21 Euro -

HAUSGEMACHTE PETERSILIEN-SERVIETTENKNÖDEL

mit Waldpilzrahmsoße, Limettenvinaigrette,
Parmesanspänen & Rucola-Kirschtomaten Salat

- 21 Euro -

ZWEIFARBIGE OFFENE LASAGNE

geröstete Pinienkerne, Tomatensugo, Steinchampignons,
Blattspinat, Parmesanstreusel, Sauce Hollandaise

- 21 Euro -

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

Verfeinern Sie sich Ihr Cordon Bleu oder Rumpsteak mit
unserer Waldpilzrahmsoße (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



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 -

Ungeheuer

RESTAURANT