

Im Restaurant mit ViniVersum: Frischeküche mit

Täglich „Chill-out“: Getränke, Weinproben + Kleinigkeiten zum Wein ab 15 Uhr

Vorspeise, Salat, Deftiges, Suppe

Bruschetta 5,90 €

Geröstetes Baguette mit marinierten Tomatenwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch und geriebenem Parmesan

Gebackener Ziegenkäse mit Honig 9,50 €

Blattsalat / Beerenfrüchte

Bunter Salat mit Früchten 8,90 €

Blattsalate, Tomate, Gurke, Kartoffel, Früchte und mehr

Große Salatvariation 9,90 €

Von der Kartoffel, Gurke, Möhre, Tomate und mehr

Schwäbische Maultaschen aus der Pfanne:

„geschmeltz mit Zwiebeln“ oder mit Ei 9,90 €

Bauernfrühstück 9,90 €

Eier, Speck, Kartoffeln, Zwiebeln mit Gewürzgurke und kleine Salatbeilage

Creme-Suppe aus dem Küchengarten 7,50 €

Hauptgänge

Wiener Schnitzel 22,50 €

Gurkensalat / Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat

Gebackenes Dorschfilet 15,50 €

Blattspinat / Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat

Gärtnerpfanne 15,00 €

Gemüse-Variationen und Kartoffelspalten "veggie"

Rustikale Garnelen-Pfanne 25,00 €

Garnelen, Kräuter, Knoblauch und Zwiebeln. Hollandaise oder Aioli + Kräuterbaguette

Flammkuchen

Flammkuchen „Klassisch“ 7,90 €

Speck, Zwiebeln und Schmand

Flammkuchen „Hawaii“ 9,90 €

Ananas, Schinken, Käse und Schmand

Flammkuchen „Deichgeflüster“ 12,90 €

Schafskäse, Blattspinat und Schmand "veggie"

Im Angebot: Weine zum Einstieg in die Weinkunst

Auf dem Wege zur Weinkunst „weiß“: „Pazo Senorans“ 1 Glas 0,1 l für 5 €

Auf dem Wege zur Weinkunst „rot“: „Tempranillo Artadi“ 1 Glas 0,1 l für 5 €

Mittwoch-Samstag ab 17 Uhr und Sonntag Menüangebote mit Tisch-Reservierung

Die Preise sind inklusive MwSt. und Bedienung. Stand April 2022