



# SPEISEKARTE

---

WIR KOCHEN NACH DEM PRINZIP:

» DIE BESTE KÜCHE IST DIE EINFACHE, ABER MIT DEN ALLERBESTEN ZUTATEN. «

(Lea Linster)

## GERICHTE ZUM WEIN

Gulaschsuppe <sup>1,4,A</sup> von unserem Metzger	4,90 €
Schmalzbrot <sup>A</sup>	1,50 €
Käsewürfel	5,20 €
Spundekäs hausgemachter Frischkäse mit Brotchips Paprika, Zwiebeln und Schnittlauch <sup>F,A</sup>	6,90 €
Vesper-Platte Leber- und Blutwurst, roher Schinken, Käse, Brot und Butter <sup>2,3,4,A,F</sup>	9,00 €
Flammkuchen <sup>A</sup> „Klassisch“ nach hauseigenem Rezept Creme fraiche <sup>F</sup> , geräucherter Schinken <sup>1,2,3,4</sup> und Zwiebeln	8,90 €
Flammkuchen <sup>A</sup> „Felix“ nach hauseigenem Rezept Creme fraiche <sup>F</sup> , gekochter Schinken <sup>1,2,3,4</sup> und Gouda-Käse	9,50 €
Flammkuchen <sup>A</sup> „Scharf“ nach hauseigenem Rezept Creme fraiche <sup>F</sup> , Feta-Käse und frischen Peperoni-Ringen	9,50 €
Flammkuchen <sup>A</sup> „Lauch“ nach hauseigenem Rezept Creme fraiche, Lauch und Feta-Käse	9,50 €

1 Scheibe Brot oder Brötchen extra 0,30 €

**ABBESTELLUNGEN KÖNNEN IM PREIS NICHT BERÜCKSICHTIGT WERDEN!**

# DESSERT

Sektorsorbet	
Zitroneneis mit Winzersekt aufgefüllt <sup>D,K,I,F,H,N</sup>	4,90 €
Espresso <sup>9</sup> mit drei verschiedenen Schoko-Trüffeln	4,60 €
Variationen von Sahne-Schokoladen-Trüffel <sup>8,D,F,H,N</sup>	2,40 €
hergestellt aus unserem eigenen Wein und Likör	

» SCHOKOLADE UND WEIN GEHEN EINE SINNLICHE BEZIEHUNG EIN.  
SCHOKOLADE MACHT GLÜCKLICH UND DER WEIN ERFREUT  
DES MENSCHEN HERZ - EIN WAHRES FEUERWERK AN GEFÜHLEN. «

- » Dornfelder Rotwein
- » Roter Weinbergspfirsich-Likör
- » Sekt-Trüffel

**AB 21.00 UHR KÜCHE NUR AUF ANFRAGE!**

Liste der auszeichnungspflichtigen  
Zusatzstoffe:

- |    |                           |
|----|---------------------------|
| 1  | mit Farbstoff             |
| 2  | mit Konservierungsstoffen |
| 3  | mit Antioxidationsmittel  |
| 4  | mit Geschmacksverstärker  |
| 5  | mit Schwefeldioxid        |
| 6  | mit Schwärzungsmittel     |
| 7  | mit Phosphat              |
| 8  | mit Milcheiweiß           |
| 9  | koffeinhaltig             |
| 10 | chininhaltig              |
| 11 | gewachst                  |
| 12 | mit Taurin                |
| 13 | mit Phenylalainquelle     |
| 14 | mit Süßungsmittel         |

Liste Allergen-Verzeichnis:

- |   |                                 |
|---|---------------------------------|
| A | Getreideprodukte (Glutenhaltig) |
| B | Fisch                           |
| C | Krebstiere                      |
| D | Schwefeldioxide und Sulfite     |
| E | Sellerie                        |
| F | Milch und Laktose               |
| G | Sesamsamen                      |
| H | Nüsse                           |
| I | Eier                            |
| J | Lupinen                         |
| K | Senf                            |
| L | Soja                            |
| M | Weichtiere                      |
| N | Erdnüsse                        |

# TAGESKARTE

Tagessuppe	4,90 €
Zwei gegrillte Garnelenspieße mit Knoblauchdip und Weißbrot <sup>7,C,A</sup>	9,80 €
geräucherter Lachs auf Rösti <sup>2,3,7,B,F</sup> mit Sahnemeerrettich	11,80 €
Winzersteak (Schweinenackensteak) mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln <sup>K,L,2</sup>	14,80 €
Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern <sup>2,K,L,1</sup>	7,90 €

» EIN GUTES ESSEN OHNE WEIN, KANN NIE EIN GUTES ESSEN SEIN.  
SELBST FÜRSTLICHE SPEISEN, FEIN SERVIERT, WIRD WEINLOS GLEICHSAM RUINIERT. «



WEINMANUFAKTUR  
**CHRISTIAN SCHARDT**