

# WEINKÜCHE

Regionale, saisonale und bio-zertifizierte Köstlichkeiten so weit der Teller reicht. Wir tischen auf, Sie werden satt.  
Von klassisch bis modern – vom Einfachen das Beste.

## Selliner Fischtopf

tomatisierte Fischsuppe mit Fischwürfeln,  
Wurzelgemüse und Limettensahne

A(Weizen), B,D,I,16

7,90 €

## Ochsenbäckchen

in Merlot zart geschmort mit Rahmwirsing,  
Speck-Trauben und Kartoffelstampf

A(Weizen), C, F, G, I, J, K, 7, 16

24,90 €

Gratinierter Ziegenkäse  
mit Knoblauchbrot aus dem Steinofen,  
Couscous-Heidelbeer, Salat und  
gegrilltem grünen Spargel

A(Weizen), F, G, 16

13,90 €



Gebratene Geflügelleber  
mit glasierten Äpfeln, roten Zwiebeln,  
Frühlingslauch, Kartoffelstampf und  
Rotweinsauce

A(Weizen), G, I, J, 2, 16

14,90 €

Getrüffelte Vollkorn-Spaghetti  
mit getrockneten Tomaten, Rucola,  
gehobeltem Parmesan und Serrano-Schinken

A(Roggen), G, 16

15,90 €

Himmel & Erde  
gebratene Landblutwurst auf Kartoffelstampf  
mit Apfel-Chutney und Röstzwiebeln

A(Weizen), G, I, J, 2, 16

8,90 €

Mediterrane Gemüselasagne  
mit Auberginen, Zucchini, Paprika und  
Tomaten, klassisch geschichtet und mit  
würzigem Käse gratiniert

A(Weizen), F, G, H, 7, 16

15,90 €



300 g Entrecote  
mit geschwenktem Saisongemüse, kleinem  
Salat, Kräuter-Knoblauch-Dip und  
Portweinsauce

A(Weizen), G, I, J, 3, 4, 8, 16

29,90 €



„Aus dem Meer“  
gebackener Flammkuchen mit Crème fraîche,  
Räucherlachs, roten Zwiebeln, frischem  
Rucola und Honig-Senfsauce

A(Weizen), D, G, J, 2, 5, 16

14,90 €

Lachsfilet mit Limetten-Crunch  
an Vanille-Rucola-Karotten und Riesling-  
Risotto

A(Weizen), C, D, G, 16

19,90 €

Unser Klassiker  
gebackener Flammkuchen mit Crème fraîche,  
Landschinken, roten Zwiebeln, frischem  
Rucola und gehobeltem Bergkäse

A(Weizen), G, J, 2, 5, 16

12,90 €

Pochiertes Kabeljaufilet  
in Pernod-Zitrus-Fond auf Blattspinat mit  
Ingwer-Tomaten

D, K

17,90 €



# DOSE & STULLE

Kompromisslos deftig verführen wir Sie in Altbekanntes.  
Wunderbar vertraut und köstlich arrangiert. Für Anfänger und Liebhaber.

Sashimi vom roten Thunfisch  
mit Seegrassalat, Pumpernickel, Kaviar und  
Chili-Mango-Sauce

A(Gerste,Roggen,Weizen), D, F, K

14,90 €

Salat „Weinwirtschaft“  
knackiger Blatt-Salat, Gartengemüse und  
Honig-Brotchips

A(Weizen), J

9,90 €

+ Knoblauch-Eismeergarnelen B, D, J, N 16,90 €

Rindercarpaccio  
mit Feldsalat, Rotwein-Feige, knusprigem  
Parmesan, Pesto und Trüffelöl

G, H, I, 16

11,90 €

Gebackene Pulled Pork Stulle  
geröstetes Hausbrot, Aprikosen-Honig,  
Zucchini, Pulled Pork und pochiertes Ei

A(Weizen), C

12,90 €

Original Quiche Lorraine  
mit kleinem Blattsalat und  
Portwein-Zwiebel-Chutney

A(Weizen), G, H, J, 16

10,90 €

Räucherfischvariation  
mit Kartoffelrösti, Honig-Senfsauce  
und kleinem Salat

A(Weizen), C, D

17,90 €

## GIBT'S HIER IMMER

Ihre Klassiker, Leibspeisen und Evergreens. Kein Neuanfang, sondern gewohnt lecker!

### Vom Küchenteam empfohlen

Zanderfilet ca. 200 g 14,90 €  
Kabeljaufilet ca. 200 g 13,90 €  
Scholle mit Bacon ca. 400 g 13,90 €

Brust vom Perlhuhn  
gefüllt mit Mozzarella und Basilikumpesto auf  
geschmorten Kirschtomaten, Kräuter-  
Pappardelle und Portweinsauce

A(Weizen), G, H, J, 7, 16

18,90 €

Sättigungsbeilagen  
Röstkartoffeln mit Speck  
Kräuter-Pappardelle  
Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln  
Kräuterrisotto

je 3,50 €

Knuspriges Kalbsschnitzel  
in Nussbutter gebraten, auf Zuckerschoten  
und Röstkartoffeln

A(Weizen), C, G, I, J, 2, 16

22,90 €

Gemüsebeilagen  
Blattspinat  
Rahmwirsing  
Karamellisiertes Sauerkraut  
Saison Gemüse  
Karotten-Rucola Gemüse  
Blattsalat mit Hausdressing

je 3,90 €

Gebackenes Kabeljaufilet mit  
Kartoffel-Blutwurst-Kruste  
mit karamellisiertem Sauerkraut und leichter  
Weißweinsauce

A(Weizen), D, G, I, J, 2, 16

17,90 €

Reicht noch nicht? Unser Tapas- und Dessertblock bietet noch viele leckere Gründe,  
um länger sitzen zu bleiben. Ausprobieren lohnt sich.