



Frühlingsgenuss  
im

W

WEINZUHAUSE

*Hotel. Restaurant. Vinothek*

# W E I N Z U H A U S E

*Hotel. Restaurant. Vinothek*

## **Willkommen in unserem „Esszimmer“** *Saisonal, nachhaltig & aus der Region*

Unsere Karte besteht aus einem festen Angebot, das zusätzliche nach Jahreszeit um saisonale Angebote und Aktionen ergänzt wird.

Denn wir lieben die **FRISCHE** und **EHRliches HANDWERK** – nicht nur bei unseren Weinen, sondern auch in der Küche.

Für uns ist es wichtig, mit regionalen Partnern zusammenzuarbeiten.

Nur so stärken wir **NACHHALTIG** unsere Heimat und können Ihnen auf Teller und im Glas zeigen, was unserer Region **RHEINHESSEN** – interpretiert mit internationaler Raffinesse – kulinarisch alles zu bieten hat.

An dieser Stelle möchten wir auch die Gelegenheit nutzen, Ihnen unser Team im Weinzuhause vorzustellen. Jede Idee ist großartig – noch großartiger wird sie, wenn Menschen sich gemeinsam dafür auf den Weg machen. So auch in unserem Weinzuhause.

Wir sind sehr dankbar, großartige Menschen im Team zu haben, die es sich gemeinsam mit uns zum Ziel gemacht haben, Ihnen ein paar schöne Stunden **AUSZEIT** und **GENUSS** vom Alltag bereiten zu können.

Unsere Küchencrew – unter der Leitung von Keenna Harris – kreiert kulinarische und **HANDWERKLICH ANSPRUCHSVOLLE KÖSTLICHKEITEN** aus und mit der Region.

Traditionelle Produkte – außergewöhnlich kombiniert – erwarten Sie auf unserer Karte.

Freuen Sie sich auf schöne Stunden oder Tage bei uns und lernen Sie unsere „Genuss-Bringer“, „Auszeit-Helden“ und „Verwöhn-Manager“ kennen.

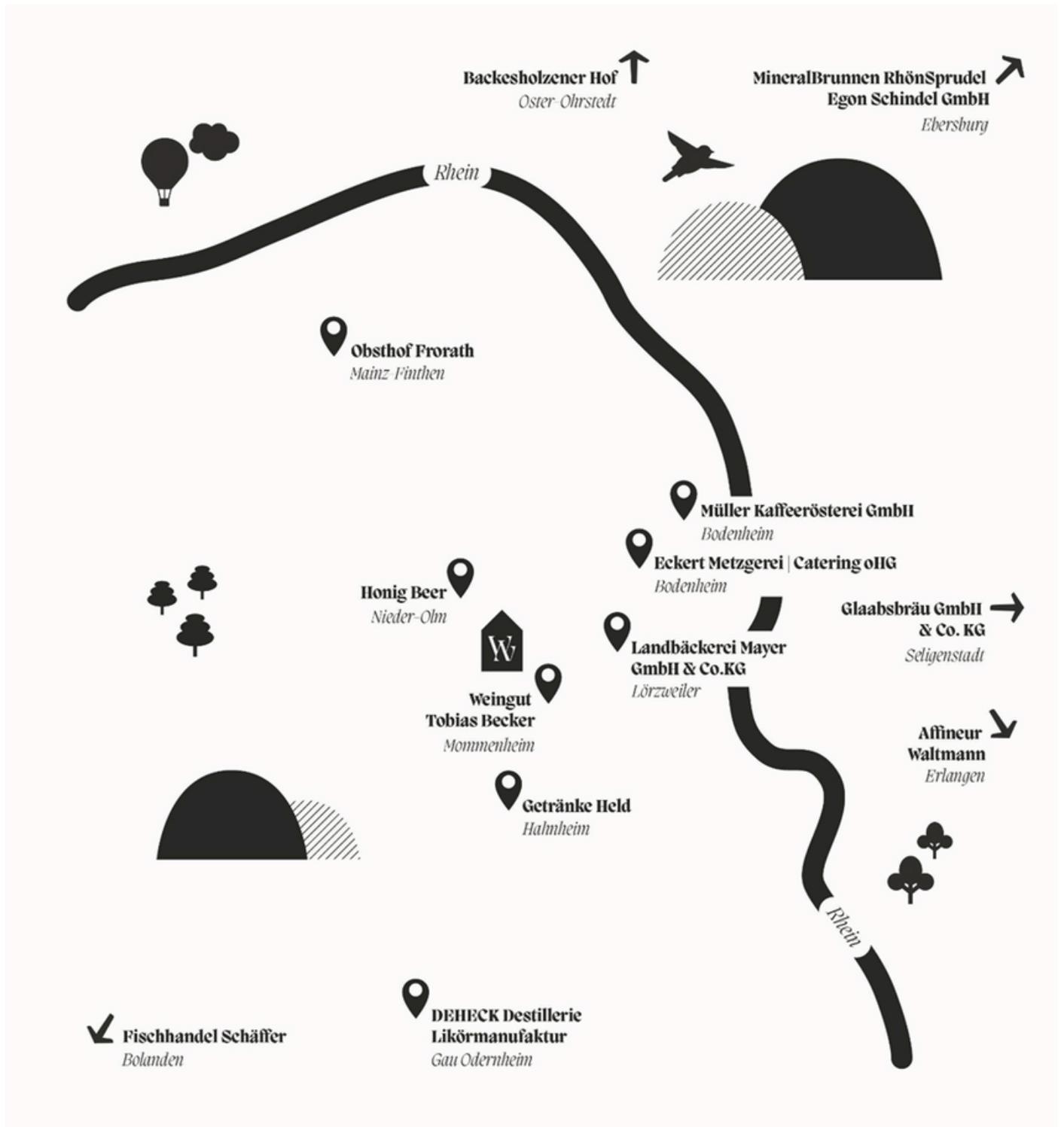


*Signature-Gericht*



*Vegetarisches / Veganes Gericht*

# Das sind unsere regionalen Partner



# Frühlingskarte

*Saisonaler Genuss von März bis Mai*

**Unsere modern interpretierten Winzer Klassiker als Vorspeise,  
Snack oder Kleinigkeit zum Wein**



## **SPUNDEKÄS**

Traubenkernöl | Berberitzen | Brezel

(m,w,x)

EUR 12,-



## **RHEINHESSISCHES HANDKÄS' TATAR**

Karamellierte Rotweinzwiebeln

Rustikales Landbrot

(m,w,x)

EUR 13,-



## **LANDPARTIE – UNSERE WINZER VESPER**

Hausmacher Wurstspezialitäten | Pfefferbeißer

Handkäs' mit Musik | Spundekäs'

Hausgemachte Kräuterbutter | Hausgepickeltes Gemüse

Rustikales Landbrot

(m,w,e,u,x,p,r)

EUR 19,-



# Unsere kalten und warmen Appetitmacher



## SAISONALER FRÜHLINGSSALAT

Granatapfelkerne | Preiselbeergel  
Brotchip | Passionsfrucht-Vinaigrette

(x,u,w,r,b)

EUR 14,-

wahlweise mit

## KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE

(m,x)

EUR 17,-



## MATJES TATAR

Gurken | Zitronenschmand | Rieslingelée | Äpfel

(f,x,m,w,u,r,w)

EUR 19,-



## RHEINHESSISCHE ANTIPASTI

Mariniertes Gemüse | Cous Cous | Gartenkräuter | Gebratene Garnele

(w,x,r,u,t,k)

EUR 18,-

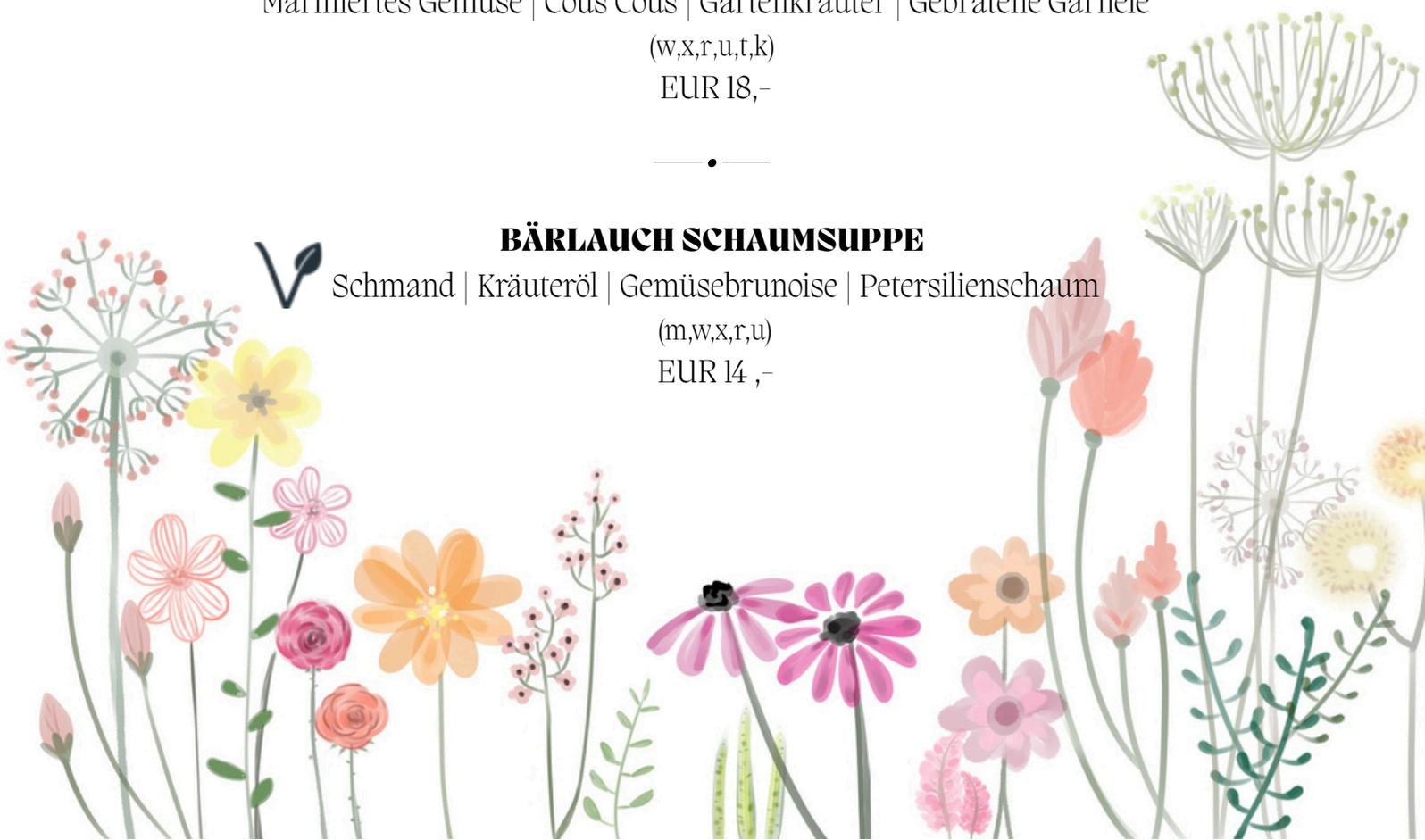


## BÄRLAUCH SCHAUMSUPPE

Schmand | Kräuteröl | Gemüsebrunoise | Petersilienschaum

(m,w,x,r,u)

EUR 14,-



# Der Hauptgenuss

## **KROSSER SCHWEINEBAUCH VOM DEUTSCHEN DUROC**

Gebackener Maisgrieß | Wilder Brokkoli  
Dunkelbier-Jus | Salted-Caramel Popcorn

(x,u,r,w,b,A)

EUR 32,-

— • —

## **VOLLKORN RISOTTO**

Getrocknete Tomaten | Parmesan | Gartenkräuter | Passionsfrucht

(x,u,m,r,w,b,B)

EUR 26,-

— • —

## **FETTUCINE**

Sautierte Waldpilze | Baby- Spinat  
Parmesan Crunch | Gartenkräuter | Schmand- Velouté

(m,w,e,x,r,u,b)

EUR 27,-

— • —

wahlweise mit

## **GEBRATENER MAISPOULARDE**

(x)

EUR 34,-

— • —

## **CATCH OF THE DAY**

Petersilienwurzel | Hummer Beurre-Blanc | Kräuter-Öl

(f,k,t,x,r,u,w)

EUR 34,-

— • —

## **SAISONALE TAGESEMPFEHLUNG**

*Gerne beraten wir Sie auch zu unseren tagesaktuellen Empfehlungen*



# Das süße oder herzhafte Finale

## NASCHEREI

1 Kugel Sorbet nach Wahl | Espresso  
1 Praline oder Petit Four nach Wahl | Espresso  
1 Eis am Stiel nach Wahl | Espresso  
(m,x,w,b,A)  
EUR 6,- | EUR 7,- | EUR 8,-

— • —

## SCHWARZES JOHANNISBEER SORBET

Fruchtgelee | Zitronen-Sauerrahm | Schokoerde | Hippe  
(m,x,b,w,e)  
EUR 13,-

— • —

## SCHOKOLADENTARTE

Saisonale Früchte | Schmand-Eis | Tuile  
(m,x,e,w)  
EUR 14,-

— • —

## KÄSEAUSSWAHL VOM BACKENSHOLZER BIOLAND HOF

„Kleiner Husumer“ | „Deichkäse Gold“ | „Olle Zicke“ | „Friesisch Blue“  
Hausgemachtes Früchtebrot | Birnen Senf  
eingelegte Trauben  
(m,w,x,u,l,A,n,o,ß)  
EUR 19,-



# UNSER 3-GANG FRÜHLINGSMENÜ

*Genießen Sie unsere aufeinander abgestimmten Speisen als 3-Gang Menü*

## **SAISONALER FRÜHLINGSSALAT**

Granatapfelkerne | Preiselbeergel  
Brotchip | Passionsfrucht-Vinaigrette

Weinempfehlung:  
2024er Scheurebe Gutswein trocken



## **KROSSER SCHWEINEBAUCH VOM DEUTSCHEN DUROC**

Gebackener Masigriß | Wilder Brokkoli  
Dunkelbier-Jus | Salted-Caramel Popcorn

Weinempfehlung:  
2023er Kaminwein Rotwein Cuvée  
oder  
2024er Chardonnay Gutswein trocken



## **SCHWARZES JOHANNISBEER SORBET**

Fruchtgelee | Zitronen-Sauerrahm | Schokoerde | Hippe

Weinempfehlung:  
2023er Riesling Gutswein feinherb

3-Gang Menü  
EUR 58,-  
3-Gang Menü mit korrespondierender Weinbegleitung – je 0,1l  
EUR 67,-



# UNSER 4-GANG FRÜHLINGSMENÜ

*Genießen Sie unsere aufeinander abgestimmten Speisen als 4-Gang Menü*

## **RHEINHESSISCHE ANTIPASTI**

Mariniertes Gemüse | Cous Cous | Gartenkräuter | Gebratene Garnele

Weinempfehlung:

2024er Riesling Gutswein trocken



## **SCHWARZES JOHANNISBEER SORBET**

Aufgegossen mit

Scheurebe Winzersekt extra trocken



## **FETTUCINE**

Sautierte Waldpilze | Baby- Spinat

Parmesan Crunch | Gartenkräuter | Schmand- Velouté

Weinempfehlung:

2024er Grauburgunder Gutswein trocken



## **SCHOKOLADENTARTE**

Saisonale Früchte | Schmand- Eis | Tuile

Weinempfehlung:

2023er Bacchus Gutswein feinherb

4-Gang Menü

EUR 69,-

4-Gang Menü mit korrespondierender Weinbegleitung – je 0,1l

EUR 76,-



# UNSERE SNACKKARTE VON 12:00–17:00 UHR

## **SPUNDEKÄS'**

Traubenkernöl | Brezel (m,w,x)

EUR 12,-

## **HANDKÄS-TARTAR**

karamellierte Rotweinzwiebeln

Landbrot (m,w,x)

EUR 13,-

## **LANDPARTIE – UNSERE WINZER VESPER**

Hausmacher Wurstspezialitäten | Pfefferbeißer

Handkäs' mit Musik | Spundekäs' | Hausgemachte Kräuterbutter | Hausgepickeltes Gemüse

Rustikales Landbrot

(m,w,e,u,x,p,r)

EUR 19,-

## **VEGANE TAPAS**

Hausmarinierte Oliven | saisonal wechselnder Aufstrich

Hummus | Rustikales Landbrot (w,x,p,u,r)

EUR 14,-

## **HAUSGEMACHTES EIS AM STIEL**

nach saisonalem Angebot

vegan (m,w,x,e,A)

EUR 5,-

*Mittwoch bis Sonntag von 12:00–17:00 Uhr*

## **Aus dem Steinofen**

### **FLAMMKUCHEN KLASSIK**

Tomatensugo | Zwiebeln | Speck | Käse | Rauke

(m,w,x,r,p)

EUR 13,-

### **FLAMMKUCHEN VEGETARISCH**

Tomatensugo | Zwiebeln | Rauke | Ziegenkäse

(m,w,x,r)

EUR 14,-

