

WINZERPAUSE IN DER RHEINHESSEN-VINOTHEK

Ideal für Zwei zum Wein

Trio vom Wutzeworschtpralinsche

(Hackfleisch gefüllt in Wiener Panade gebacken)

|natur / gefüllt mit Blutwurst / Schwartenmagen, Friseé-Salat, Honig-Senfcreme|

|Three kinds of Meatballs in a bread coating, filled with black pudding
and brawn / salad with honey mustard dressing|

und mild geräucherter, gebackener Handkäs im Knuspermantel mit saisonalen Rohkoststick`s

|Tomaten-Sellerie-Ketchup / Feigensenf / Kräuterschmand|

|Smoked and backed sour cream cheese with vegetable sticks / dips|

15,50



24 Monate gereifter Reypenaer (ca. 140g) aus der Käseguillotine

|Feigensenf / Trauben / Winzerbrot|

|24 month old, hard cheese with grapes, regional bread and fig mustard|

19,50



3erlei Spundekäs

|Klassisch / Räucherlachs / Pesto Genovese / Winzerbrot / Laugenbrezel / Salzgebäck|

|Variation of marinated cream cheese / classic / smoked salmon / pesto with bread / pretzell|

6,90





TAPAS

verboten fein!

Mediterrane Oliven-Tapenade mit getrockneten Tomaten

|Butter / Winzerbrot / Laugenbrezel|

|Mediterranean olive Tapenade with dried tomatoes / butter / bread / pretzel|

5,50



Apfel-Handkäs-Gratin in eigener Frucht gebacken

|Butter / Winzerbrot / Holzofenbrot|

|With sour cream cheese filled, backed apple, served with butter and wood-fired bread|

6,50



Trio vom Wutzeworschtpralinsche

(Hackfleisch gefüllt in Wiener Panade gebacken)

|an Rahmkraut, Kartoffelpüree und zweierlei Dip|

|Three kinds of Meatballs in a bread coating, filled with black pudding and brawn, served with cream cabbage and mashed potatoes|

9,10



Mild geräucherter, gebackener Handkäs im Knuspermantel

|Feigensenf / Wildkräutersalat / Honig-Senf-Dressing|

|Smoked and backed sour cream cheese in a crunchy coating with herbal salad and fig mustard|

6,50

