

Speisekarte / Menu

Vorspeisen + Vesper / appetizer

Spundekäs mit zwei Laugenbrezel <i>Traditional cream Cheese and wine</i> <i>served with two pretzel</i>	10,80 €
Käsewürfel mit Knabbergebäck <i>Cheesplatter - hard cheese cut in cubes</i>	7,20 €
Zwei Handkäs in Honig-Senf-Soße mit Bauernbrot <i>Traditionel german sour milk cheese with a strong aroma</i> <i>served with a honey-mustard-dressing</i>	10,80 €
Käse-Wurst-Salat mit Bauernbrot <i>Cheese and bologna salad with bread</i>	10,80 €
Heidrichs Dreierlei je eine kleine Portion Käse-Wurst-Salat, <i>Spundekäs, Handkäs, Knabbergebäck und Brot</i>	15,80 €

Suppen / Soups

Weinsuppe mit Croutons & Bauernbrot <i>Wine soup with croutons and bread</i>	7,80 €
Linsen-Gemüse-Eintopf mit oder ohne Wurst <i>Lentil vegetable stew with or without sausage</i>	8,80 € / 6,80 €
Sauerkrautsuppe mit Bauernbrot <i>Sauerkrautsoup with bread</i>	8,80 €

Hauptgerichte / main dishes

Roastbeef mit Bratkartoffeln, hausgem. Remoulade und Salatbouquet <i>Roastbeef with fried potatoes, homemade mayonnaise and small salad</i>	17,80 €
---	----------------

Hauptgerichte / main dishes

Selbstgemachter Pulled Beef Burger im Brioche-Brötchen 16,80 €
mit Kraut, Bratkartoffeln und Salatbouquet
*Homemade pulled beef on a brioche breadroll,
cabbage, fried potatoes and small salad*

Salate / Salads

Blatt- u. Rohkostsalate mit überbackenem Ziegenkäse, 16,80 €
hausgem. Balsamico-Dressing,
karamellisierten Nüssen & Baguette
*Salad with melted goat cheese, homemade balsamic dressing,
caramelized nuts & baguette*

Caesar Salat mit Hähnchenstreifen, Tomaten, 16,80 €
Parmesan, Croutons & Baguette
*Caesar salad with chicken strips, tomatoes,
parmesan, croutons & baguette*

Vegi / Veggie

„Feta“-Pfännchen aus Kuhmilchkäse, Zwiebeln, Oliven, 13,80 €
Knobi, Tomaten und Knobi-Baguette
*"Feta" cheese served in a pan with onions, olives,
garlic, tomatoes and garlic baguette*

Ziegenkäse "Burgunder-Art" 14,80 €
mit grünem Pfeffer, warmen Trauben,
hausgem. Weingelee u. Knobi-Baguette
*Goat cheese "burgundy style"
baked with green pepper, warm grapes,
homemade wine jelly and garlic baguette*

Käsespätzle mit Emmentaler, Röstzwiebeln 14,80 €
und kleinem Salat
*Cheese spaetzle (a German type pasta) with Emmentaler,
roasted onions and a side salad*

Kleine Portion - abzgl.	2,00 €	<i>small portion - less</i>	<i>2,20 €</i>
Beilagensalat, passt immer dazu	5,50 €	<i>side salad, always fits</i>	<i>5,50 €</i>
Brotkörbchen	3,50 €	<i>bread basket</i>	<i>3,50 €</i>
mit Bauernbrot & Baguette		<i>with farmhouse bread & baguette</i>	
Portion Bratkartoffeln	5,50 €	<i>portion fried potatoe</i>	<i>5,50 €</i>

Flammkuchen / Tarte flambée

Flammkuchen mit Speck			11,80 €
<i>Tarte flambée with bacon</i>			
Flammkuchen mit Peperoni & Hirtenkäse - Vegi/Veggie			11,80 €
<i>Tarte flambée with pepperoni and shepherd's cheese</i>			
Flammkuchen mit Shrimps & Dill			12,80 €
<i>Tarte flambée with Shrimp and Dill</i>			
Flammkuchen süß mit Äpfeln u. Rosinen			11,80 €
<i>Tarte flambée sweet with apple and raisins</i>			

Von unserer Konditorin und Küchenfee Eva

Special from our confectioner and kitchen fairy Eva

Feine Kuchen & Torten		4,00 € / 4,80 €
<i>Fine pies and cakes</i>		
Apfel-Crumble mit Vanille-Eis		7,50 €
<i>Apple-crumble with Vanilla ice cream</i>		
Warmes Schokoküchlein mit Vanille Eis		7,50 €
<i>Chocolate cake with Vanilla ice cream</i>		

Bitte haben Sie etwas Geduld - wir sind ein Familienbetrieb und

alles wird frisch zubereitet! Vielen Dank 😊

Please have a little patience - we are a family business and everything is freshly prepared! Thank you very much 😊 - and enjoy your meal.

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit
das Team von der**

Weinstube Zum Weinkrug