

Tataaaa...wir sind wieder da...!



Kontaktbeschränkung

3 Haushalt = max. 10 Personen mit bescheinigtem Antigentest +
eine unbegrenzte Zahl an vollständig geimpften Gästen +
eine unbegrenzte Zahl an genesenen Gästen +
eine unbegrenzte Zahl an Kinder/Jugendlichen unter 14 Jahren

Zugangsberechtigung

Bitte denken Sie an Ihre Bescheinigung des Corona Tests,
nicht älter als 24 Stunden und darf während des Aufenthaltes nicht ablaufen
Impfausweis (vollständige Impfung + 14 Tage)
oder Bescheinigung Ihrer Genesung (nicht älter als 6 Monate und mind. 28 Tage
alt),
Kinder unter 6 Jahren benötigen keine Testung

Masken

...wie gehabt...

Wer sitzt, kann die Masken abziehen
Wer aufsteht, muss die Maske wieder aufziehen.
BASTA

Kontaktverfolgung

Nutzen Sie die LUCA-APP.
Am Tisch einfach selbst mit dem Handy
anmelden und später wieder abmelden.
Alternativ bieten wir Ihnen noch die Papiervariante an.

„Einatmen | Ausatmen | OMMMM“

Bitte nicht mit UNS schimpfen...

**Bei unvollständigen oder fehlenden Unterlagen müssen wir
Sie wieder nach Hause schicken!**

Unser TEAM KÜCHE

Armin Radtke, David Albert, Lars Maucher, Maxi Jäger
Salome Leischner, Fadel Doueik, Ibrahime Diallo, Sascha Heuser

Unser TEAM SERVICE

Isabel Wunderlich, Sascha Bergemann
Jan-Eric Radtke, Franziska Trautwein,
Anna Eckmajer, Jana Hetenyi

& Stephanie + Armin Radtke

Öffnungszeiten Restaurant & Garten

Montag bis Freitag, Sonntag und Feiertag

12 bis 15 Uhr + 17 Uhr bis 22 Uhr

Samstag – nur für Veranstaltungen geöffnet

Küchenzeiten Restaurant & Garten

Montag bis Freitag + Sonntag + Feiertag

12 Uhr bis 13:30 Uhr (letzte Bestellung)

17 Uhr bis 21 Uhr (letzte Bestellung)

Der Garten ist nur geöffnet, wenn es die Wetterlage zulässt.
Je nach Wetterlage ist daher ein kurzfristiger Umzug in den Innenbereich
notwendig.

Wir servieren weder bei Nieselregen oder Regenwetter.

Die Preise dieser Speisekarte sind inkl. Bedienungsgeld + gesetzlicher MwSt.
Eine Allergiker Karte stellen wir Ihnen auf Anfrage gerne zur Verfügung.

Wir möchten unsere neue Rubrik „Wegbegleiter“ vorstellen

Jungwinzer Stefan Wildner
Weingut Wildner
55234 Nack, Rheinhessen

Stefan Wildner und Jan-Eric Radtke haben sich kennengelernt
bei der Weinlese 2019 beim Weingut Klumpp in Bruchsal.
Stefan Wildner machte dort einen Teil seiner Ausbildung zum Winzer
Jan-Eric war zum 2-monatigen Praktikum im Weingut Klumpp.

2020 Riesling feinherb
„so dynamisch, so geschmeidig, so verspielt“
0,75l/ 21 € | 0,25l/ 7 €

2020 Rosé
„stylisch, cool und weltgewandt“
0,75l/ 21 € | 0,25l/ 7 €

2020 Sauvignons blanc
„Temperamentvoll und exotisch“
0,75l/ 21 € | 0,25l/ 7 €



Instagram Weingut Wildner

Vorspeisen

Bunter Salatteller
€ 7,80

Marinierte Blattsalate der Saison
mit gebratener Geflügelleber
Zwiebelmarmelade
€ 11 | kl. Port. € 8,50

Salat von Wassermelone, Minze, Fetakäse,
gerösteten Pinienkerne und Wildkräutersalat
€ 12

Mediterrane Vorspeisen
(für 2 Personen)

Antipasti, Frischkäse mit getrockneten Tomaten und Oliven
Luftikus Schinken, Edelsalami, Pecorino und Chiabatta
€ 28

Gratinierter Ziegencamembert mit Aprikosenkompott
Blattsalaten und karamellisierten Kürbiskernen
€ 15,50

Suppen

Cremesuppe vom Kohlrabi mit Erbsenfalafel (Vegi)
€ 8,50
... & Jakobsmuschel
€ 11,50

Rinderkraftbrühe
Flädleschnecken, Butterknödel, Maultäschle
€ 8,50

Vegetarische Gerichte

Rahmragout von Champignons, Steinchampignons & Pfifferlingen
mit Spinatknödel & geriebener Bergkäse
€ 15,50

Bunte Gnocchi, grüner Spargel
Tomatensugo, Pesto, geräucherter Ricotta
€ 14,50

Fisch

Heilbutt & Pulpo
Aprikosen Cous-Cous mit Pistazien und Curry-Lassi
€ 30 | € 26

Zanderfilet auf der Haut gebraten
gebratener Fenchel & Blumenkohl, Fregola Sarda
€ 28 | € 24

Hauptgerichte

Kalbsrücken

frischen Pfifferlingen & Speck, Blattspinat
Burgundersoße, Pommes Dauphine
€ 30 | kl. Port. € 26

Lammrücken, rosa gebraten in der Kräuterkruste
Burgundersoße, Ratatouille, Rosmarinkartoffeln
€ 29 | kl. Port. € 25

Cordon Bleu vom Schweinerücken
gefüllt mit Luftikus-Schinken & Bergkäse
Burgundersoße, Bratkartoffeln
€ 19

Deutsches dry aged Rumpsteak
rosa gebraten, Burgundersoße, gebratene Zwiebel
Ankerbutter, Speckbohnen und Eierspätzle
€ 28,50 | kl. Port. € 24,50

Zwei vom Rind

Rinderfilet in der Kräuterkruste, rosa gebraten
geschmorte Ochsenbacke, Burgundersoße,
Chorizzo, Edamame, Bohnenpüree
€ 32 | kl. Port. € 28

Kalbsleber „Berliner Art“

Burgundersoße, gebratene Apfelscheiben
Röstzwiebeln, Bratkartoffeln
€ 20 | kl. Port. € 16

Türmchen vom Schweinefilet
und gebratenen Serviettenknödelscheiben
Burgundersoße, Romanesko
€ 22 | kl. Port. € 18

„Lock-Down Revival“

ANKER BURGER mit Wagyu Patty
Tomate, Salat, Zwiebelmarmelade, Bergkäse
Wedges und Ha!Jo! Majonäse
€ 19,50

Dessert

Pfirsich | Holunder | Topfen
€ 14

Badische Erdbeeren
Joghurteiscreme & Sahne
€ 9,50

Heimat & mehr...
Espresso & Süßes aus der Patisserie
€ 8

„Kleine Sünde“
Espresso & Kaffeeiscreme
€ 5

Sorbet
Erdbeere | Passionsfrucht | Holunder
€ 3,50 (pro Kugel)

Kaffeespezialitäten

Espresso € 2,70
doppelter Espresso € 3,70

Schümlikaffee € 2,50

Cappuccino € 2,70
Latte Macchiato € 3,70
Milchkaffee € 3,70

Ronnefeldt Tee (Glas) € 3,50