



## RESTAURANT WEINROT

### *Varweg* VORSPEISEN & SUPPEN

---

Apfel-Kartoffelcreme 4  
€ 11

Steinpilz-Cremesuppe 4  
€ 12

Consommé vom Rind  
mit Teigtasche 1, 9  
€ 12

Carpaccio & Basilikum  
Rinder-Carpaccio mit Basilikumcreme 4  
€ 17

### *Hauptsächlich* HAUPTGANG

---

Limandes & Mandelbutter  
Filet vom Nordsee-Limandes (in Eihülle) 1, 2, 9 | Mandelbutter 11 | Salatbouquet | Meersalzkartoffeln  
€ 33

Kabeljau & Cashew  
Kabeljau 2 | Cashewcrumble 11 | geschmorter Poree | Dill-Kartoffeln  
€ 30

Hirschkeule & Wacholder  
Hirschkeule | Wacholder-Jus 9 | Rotkohl | Kroketten 9  
€ 34

Steak & Pfeffer  
Rumpsteak | Pfefferrahm 4, 9 | Bohnen 4 | Pommes Macaire 9  
€ 36

Pasta Mediterran  
Pasta 9 | Tomatensauce mit Oliven, Paprika und Kapern | gebackene Streifen vom Hähncheninnenfilet 1, 9 |  
alternativ veganes „Hähnchen“ 9  
€ 29



## RESTAURANT WEINROT

### Zuckersüß DESSERT

---

Semifreddo 4  
mit Mango & Sahne 4  
€ 12

Zimtparfait 1, 4  
mit Spekulatius-Crumble 9 | Brombeerröster  
€ 12

Eis & Sahne  
Zwei Kugeln zur Wahl 4 | Schlagsahne 4  
€ 11

Mousse au Chocolat  
(in einem kleinen Glas serviert) 1, 4  
€ 5

... die junge frische Küche

---

\* Zutaten und daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten: 1 Eier | 2 Fisch | 3 Krebstiere | 4 Milch | 5 Sellerie | 6 Sesamsamen | 7 Schwefeldioxid & Sulphite | 8 Erdnüsse | 9 Glutenhaltiges Getreide | 10 Lupine | 11 Schalenfrüchte | 12 Senf | 13 Sojabohnen | 14 Weichtiere | 15 Farbstoff(e) | 16 Konservierungsstoffe | 17 Antioxidationsmittel | 18 Geschmacksverstärker | 19 Eisensalze | 20 Stoffe zur Oberflächenbehandlung (gewachst) | 21 Süßstoffe | 22 Phosphate