

# GETRÄNKE

Weine		€
2016 „Paradiesgarten“ Riesling Kabinett	trocken	
Motzenbäcker, Deidesheim	0,75 l	21,-
2016 Deidesheimer Riesling		
- VDP.Ortswein -	trocken	
Dr. v. Bassermann-Jordan, Deidesheim	0,75 l	24,-
2016 „Pechstein“ Riesling Kabinett	feinherb	
Eugen Müller, Forst	0,75 l	24,-
2016 „Elster“ Riesling - VDP.Erste Lage -	trocken	
Georg Mosbacher, Forst	0,75 l	27,-
2015 „Hohenmorgen“ Riesling		
- VDP.Grosses Gewächs -	trocken	
Dr. v. Bassermann-Jordan, Deidesheim	0,75 l	55,-
2016 Sauvignon Blanc „Fumé“	trocken	
Georg Mosbacher, Forst	0,75 l	29,-
2016 Grauburgunder	trocken	
Dr. v. Bassermann-Jordan, Deidesheim	0,75 l	23,-
2016 Weißburgunder	trocken	
Georg Mosbacher, Forst	0,75 l	23,-
2015 „Vinum Meum“ Weißburgunder	trocken	
Lukas Reinhardt, Niederkirchen	0,75 l	27,-
2015 Chardonnay „Réserve“	trocken	
Andres, Deidesheim	0,75 l	29,-
2016 „Virtuoso“ Spätburgunder		
Blanc de Noir	trocken	
Eugen Müller, Forst	0,75 l	23,-
2016 „Bone Dry“ Rosé	trocken	
Reichsrat von Buhl, Deidesheim	0,75 l	23,-
2013 Spätburgunder „Kleines Holzfass“	trocken	
Eugen Müller, Forst	0,75 l	25,-
2014 „Hakuna Matata“ Rotweincuvée	trocken	
Motzenbäcker, Deidesheim	0,75 l	23,-

**Gläserpfand 3,- € / Glas**  
Die Preise beinhalten Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.

## Sekt & Champagner €

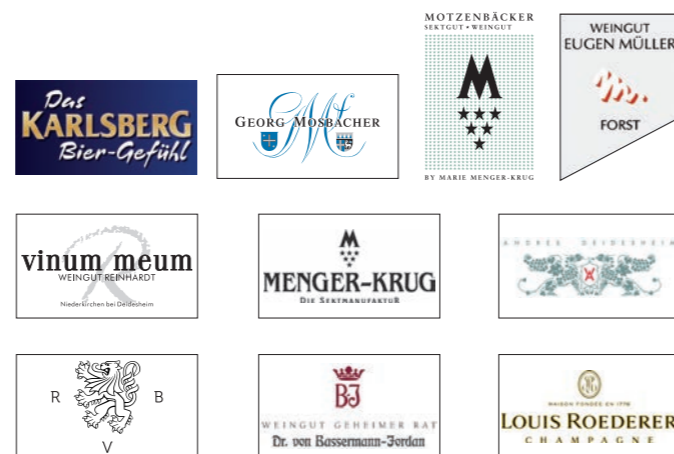
Pinot brut / Rosé brut / Riesling brut	0,1l	5,50
Sektgut Menger-Krug	0,75 l	33,-
Chardonnay brut - Blanc de Blancs -	0,1l	6,50
Sektgut Menger-Krug	0,75 l	37,-
Champagne Roederer	0,1l	12,-
Brut premier	0,75 l	81,-

## Noch mehr Flüssiges

Taunusquelle Mineralwasser	0,25 l	2,50
- Premium -	0,75 l	5,50
Heimbs Kaffee	Tasse	2,90
Heimbs Espresso	Tasse	3,-
Pfälzer Trester, 10 Jahre	2 cl	4,-
Karlsberg UrPils	0,33 l	3,90
Gründels Classic alkoholfreies Bier	0,33 l	3,90

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir zur Weinkerwe - aus logistischen Gründen - unser Getränkeangebot auf die hier angebotenen Positionen beschränken müssen.

Falls Sie Ihren Lieblingswein auf Anhieb nicht hier finden, beraten wir Sie gerne persönlich. Aufgrund der exponierten Situation unserer Kerwe-Restaurations „Schwarzer Hahn im Garten“ können von dieser Karte abweichende Bestellungen zu längeren Wartezeiten führen.



# Schwarzer Hahn im Garten

*...das besondere Weinfest-Feeling!*

# 2017

# SPEISEN

## Für's Erste €

**Hausgeräucherter Zarenlachs mit Kaviar** 19,50  
auf Sylter Kartoffelsalat und Gurken-Dill Sorbet

**Schaumsüppchen vom Hummer** 10,-  
mit Koriander und kleiner Roulade

**Meeresfrüchtesalat in Limonenvinaigrette** 24,-  
mit Hummer, Pulpo, Sepia, Muscheln,  
Staudensellerie und Bohnen

**Sandwich vom Pastrami** 16,-  
mit Rote Beete Salat, Wasabi-Rauken Pesto  
und Himbeer-Speck Chutney

## Unsere Kerwe-Klassiker

**Der „Kerwe Saumagen“** 19,50  
mit Trüffel und Foie Gras auf Gewürztraminer Rahmkraut,  
Trüffeljus und Kartoffelmousseline

**Flammkuchen „SN“** 19,50  
mit Sommertrüffel und Gänsestopfleber, Tiroler Speck  
und jungem Lauch

**Tatar vom Rinderfilet** 19,50  
mit Gurkenspaghetti, Wasabisorbet und Kropek

## Aus dem Wasser

**Medaillons vom Seeteufel** 25,-  
aus dem hellen Tomatensud mit Basilikum-  
Mascarpone Ravioli und Oliven-Zucchini Gemüse

**Steak vom Thunfisch** 25,-  
mit gebratener Honigmelone, Kokoslinsen  
und Mojo Verde

## KERWE-MENÜ

### Meeresfrüchtesalat

in Limonenvinaigrette mit Hummer, Pulpo,  
Sepia, Muscheln, Staudensellerie und Bohnen

\* \* \*

### Schaumsüppchen vom Hummer

mit Koriander und kleiner Roulade

\* \* \*

### Am Stück gebratener Angus Rinderrücken vom Metzger David

mit Trüffeljus, Artischockengemüse und  
Schnittlauch-Kartoffel Mousseline

\* \* \*

### Unser Weinfest Tiramisu

– im Dubbeglas serviert –  
mit Waldbeeren und Cassataeis

65,-

## Von der Wiese €

**Frikassée vom Ochsenschlägers Bauerngockel** 24,-  
mit Foie Gras Strudel, Erbsen und gelben Rüben

**Am Stück gebratener Angus Rinderrücken  
vom Metzger David** 25,-  
mit Trüffeljus, Artischockengemüse und  
Schnittlauch-Kartoffel Mousseline

**Grünes, leicht pikantes Lammcurry  
und rosa gebratener Lammrücken** 23,-  
mit Ananas-Minz Graupen und Chinoise Gemüse

**Short Rib aus dem Big Green Egg** 24,-  
mit Butternut Kürbis, Apfel-Ingwer Chutney  
und violetten Kartoffelchips

**Unsere Paella** p. Pers. 28,-  
– für zwei Personen, in der Nonnenziegel serviert –  
mit Safran, Meerwasserfischen, Wachtel,  
Spitzpaprika, Muscheln und Garnele

## Das Finale

**Spaghettieis „SN“** 16,-  
mit Orangensauce, gehobeltem Sommertrüffel  
und weißer Schokolade

**Unser Weinfest Tiramisu** 16,-  
– im Dubbeglas serviert – mit Waldbeeren und Cassataeis

**Kirschorbet mit Heidelbeeren** 10,-  
aufgegossen mit Menger-Krug Sekt

## Käse

**Käsevariation „Unsere Liebsten“** 16,-  
mit Traubenchutney und Feigensenf

2017  
Schwarzer Hahn im Garten

...das besondere Weinfest-Feeling!