

GETRÄNKE

Weine		€
2017 „Paradiesgarten“ Riesling Kabinett trocken Motzenbäcker, Deidesheim 0,75 l		21,-
2017 Deidesheimer Riesling - VDP.Ortswein - trocken Dr. v. Bassermann-Jordan, Deidesheim 0,75 l		22,-
2017 „Pechstein“ Riesling Kabinett feinherb Eugen Müller, Forst 0,75 l		24,-
2017 „Elster“ Riesling - VDP.Erste Lage - trocken Georg Mosbacher, Forst 0,75 l		25,-
2016 „Ungeheuer“ Riesling - VDP.Grosses Gewächs - trocken Dr. v. Bassermann-Jordan, Deidesheim 0,75 l		55,-
2017 Sauvignon Blanc trocken Georg Mosbacher, Forst 0,75 l		21,-
2017 Grauburgunder - VDP.Gutswein - trocken Dr. v. Bassermann-Jordan, Deidesheim 0,75 l		22,-
2017 Weißburgunder - VDP.Gutswein - trocken Georg Mosbacher, Forst 0,75 l		23,-
2017 „WEISSNULL17“ mfg & aw trocken Exklusivabfüllung Deidesheimer Hof M. & G. Fußler, Niederkirchen 0,75 l		22,-
2016 Chardonnay „Mondeiche“ trocken Motzenbäcker, Deidesheim 0,75 l		29,-
2017 „Virtuoso“ Spätburgunder Blanc de Noir trocken Eugen Müller, Forst 0,75 l		23,-
2017 „Bone Dry“ Rosé trocken Reichsrat von Buhl, Deidesheim 0,75 l		23,-
2015 „Hakuna Matata“ Rotweincuvée trocken Motzenbäcker, Deidesheim 0,75 l		21,-
2016 Deidesheimer Spätburgunder trocken M. & G. Fußler, Niederkirchen 0,75 l		23,-

Sekt & Champagner		€
Pinot brut / Rosé brut / Riesling brut Sektgut Menger-Krug 0,1 l / 0,75 l		5,50 / 31,-
Chardonnay brut - Blanc de Blancs - Sektgut Menger-Krug 0,1 l / 0,75 l		6,50 / 37,-
Roederer „Brut Premier“ Champagne Louis Roederer, Reims 0,1 l / 0,75 l		12,- / 82,-
„Träublein“ erfrischend, biologisch, ohne Alkohol Sektmanufaktur Schloss VAUX 0,1 l / 0,75 l		4,- / 21,-

Noch mehr Flüssiges		
Taunusquelle Mineralwasser - Premium -	0,25 l / 0,75 l	2,50 / 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 Pils	0,33 l	3,90

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

Falls Sie Ihren Lieblingswein auf Anrieb 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.



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

Schwarzer Hahn im Garten

...das besondere Weinfest-Feeling!



2018

SPEISEN

Für's Erste €

Gebackenes Pfälzer Sushi mit Palmherzsalat, Avokado und Korianderpesto	19,50
Schaumsüppchen von Langustinos mit Croustillant, Estragon und Vanillekarotte	11,-
Gegrillte Meerwassergarnele U3 mit Erdnuss-Couscous, Sesamcrème und Red Moon Melone	24,-
Kaltes Roastbeef mit Kaviar Crème Fraîche, Kartoffelreibekuchen und kleinem Gurken-Dill Salat	20,-

Unsere Kerwe-Klassiker

Der „Kerwe Saumagen“ gefüllt mit Trüffel und Foie Gras auf Gewürztraminer Rahmkraut, Trüffeljus und Kartoffelmousseline	19,50
Flammkuchen „SN“ mit Burgundertrüffel, Foie Gras, Sommerlauch und Tiroler Speck	19,50
Gebratenes Beef Tatar (150g) mit pochierten Wachteleiern, Kapern, Sardellen, Graubrot-Pommes und Rotwein-Schalotten Chutney	19,50

Aus dem Wasser

In Orangenöl konfierter Steinbutt auf Fenchelgemüse mit Olivenchutney und Krustentierravioli	26,-
In Rotwein geschmorter Pulpo mit Belugalinsen, Knoblauch-Kartoffelpüree und Safransauce	25,-
Strudel von Zander und hausgemachter Blutwurst auf Erbsenmousseline und Brombeer-Walnuss Sauce	22,-

Vegetarisch

Gefüllte Zucchini mit Erdnuss-Couscous an Pecorino Sardo, Harissa und Kreuzkümmel Hummus	18,-
--	------

KERWE-MENÜ

Gebackenes Pfälzer Sushi mit Palmherzsalat, Avokado und Korianderpesto * * *
Schaumsüppchen von Langustinos mit Croustillant, Estragon und Vanillekarotte * * *
Zweierlei vom US Rind - Szegediner Gulasch und rosa gebratener Rücken - mit Filderkraut, Pfifferlingen und sautiertem Zitronen-Kartoffelknödel * * *
Spaghettieis „SN“ mit Orangensauce, gehobelter Sommertrüffel, weißer Schokolade und Himbeeren 69,-

Schwarzer Hahn im Garten

2018

...das besondere Weinfest-Feeling!

Von der Wiese €

Zweierlei vom US Rind - Szegediner Gulasch und rosa gebratener Rücken - mit Filderkraut, Pfifferlingen und sautiertem Zitronen-Kartoffelknödel	26,-
Lammkarree und hausgemachte Merguez mit gebratener Paprikapolenta, Ratatouille und Thymianjus	26,-
Ochsenschläger's Perlhuhn auf Jasmin Reiscrème mit Chinoise Gemüse und Kokos-Zitronengras Sauce	25,-

Die besonderen Stücke - für zwei Personen im Nonnenziegel serviert -

Paella mit portugiesischem Safranreis, Meerwasserfischen, Garnele U3, Spitzpaprika, Muscheln und Wachtel	p. Pers. 29,-
US Striploin Steak (600g) mit Pfifferlingen, Kartoffel-Knoblauch Mousseline, Pfefferjus und Sommerbohnen	p. Pers. 36,-

Das Finale

Spaghettieis „SN“ mit Orangensauce, gehobelter Sommertrüffel, weißer Schokolade und Himbeeren	18,-
Blaubeer-Schmand Tarte mit Mandelsabayon und Rosmarin-Zitronen Eis	18,-
Geeistes Menger-Krug Sektsüppchen mit Himbeersorbet und Pfefferminze - im Weinglas serviert -	10,-

Käse

Halbes Dutzend Käsesorten vom Tölzer Affineur Hofmann mit Chutney und Trauben	16,-
---	------