

Vorspeisen

Bruschetta mit Knoblauch und Kräutern	5,50
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	5,90
Streifen von gebratenem Zander, frisch vom Grill auf Rucolasalat mit Tomatenwürfeln, Balsamico- Olivenvinaigrette und gehobelter Pecorino	13,50
Salatvariation „Zornheimer Weinstuben“	9,00
Salatvariation „Zornheimer Weinstuben“ mit glasierten Geflügelstreifen	
als kleine Portion	11,00
als große Portion	12,90
Salatvariation „Zornheimer Weinstuben“ mit gebackenem Schafskäse	12,90
Ziegenkäse unter der Walnuss-Honigkruste auf Rucolasalat mit Créma di Balsamico	11,00
Gebratene Riesengarnelen in Kräuter-Zitronenbutter auf Marktsalaten mit knusprigem Knoblauchbaguette	14,90

Suppen

Rhein Hessische Kartoffelsuppe mit gebratener Blut - und Leberwurst	6,90
Rieslingschaumsuppe mit gebratener Scampi	8,90

Hauptgänge

Schnitzel „Wiener Art“ vom Jungschwein mit Großmutter's Bratkartoffeln	14,00
In Burgunder geschmorte Lammhaxe auf Kartoffel-Bohngemüse	19,00
Rhein Hessische Poulardenbrust in Rieslingrahm auf hausgemachten Fettuccine	17,50
Zanderfilet auf der Haut gebraten auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	19,00
Gebratene Geflügelstreifen in Basilikumrahm auf hausgemachten Fettuccine, Champignons und Strauchtomaten	13,90
<i>Unser klassisches Rumpsteak vom Grill</i> <i>Das Fleisch stammt ausschließlich von erster argentinischer Qualität</i> <i>und ist gänzlich vom Fettrand befreit.</i>	
Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Zwiebeln mit Großmutter's Bratkartoffeln	21,00
Rumpsteak „Winzerinnen Art“ mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Großmutter's Bratkartoffeln	23,00
Rumpsteak mit Olivenöl, schwarzen Oliven, Kapern, frischen Kräutern, Chili und Rosmarinkartoffeln	23,00
Beilagensalat zu unseren Hauptgängen	4,00

*Wenn Sie statt der regulären Beilage zu unseren Hauptgängen
einen Salat wünschen, erheben wir einen Aufpreis von 1,00 Euro.*

Vegetarische Gerichte

Gebackener Schafskäse auf geschmolzenen Tomaten mit Knoblauch und Oliven	10,90
Hausgemachte Fettuccine mit mediterranem Gemüse in Tomatensugo und Fetakäse	13,90

Nachspeisen

Eisvariation „Zornheimer Weinstuben“ auf Saucenmalerei und marinierten Früchten	7,90
Rote Grütze mit Vanillesauce und Eis	6,50
Hausgemachte Crème Brulée	7,90
Dessertvariation „Zornheimer Weinstuben“	12,00

Käse

Unsere Käseauswahl vom Brett bestehend aus fünf verschiedenen Hart- und Weichkäse, Feigen- und Quittensenf, Trauben, Walnüssen und Brot	13,00
--	-------

Aperitif

Sherry dry, medium, cream	5cl	3,50
Portwein weiß, rot	5cl	3,50
Martini dry, bianco, rosso	5cl	3,50
Kir	0,2l	3,50
Kir Royal	0,1l	5,00
Sekt mit Aperol ⁽¹⁾	0,1l	5,00
Sekt mit Pfirsichlikör	0,1l	5,00
Sekt mit hausgemachtem Holunderblütensirup	0,1l	5,00
Campari ⁽¹⁾	4cl	3,50
Campari ⁽¹⁾ Soda, Orange	4cl	4,50
Pastis ⁽¹⁾	5cl	4,00
Aperol Sprizz ⁽¹⁾	0,2l	6,00
Hugo	0,2l	6,00

Winzersekt & Secco

Riesling Brut	0,1l	4,50
	0,75l	28,00
Rheinhessen Secco	0,1l	4,10
	0,75l	26,00

Champagner

Pierre Peters Grand Cru, Mesnil sur Oger	0,75l	65,00
Michel Mailliard Grand Cru, L'Oger	0,75l	80,00
Michel Mailliard Premium Cru Cuvée Alexia Rosé	0,75l	55,00



Biere & Weinschorle

Bitburger	0,331 Fl	3,00
Bitburger alkoholfrei	0,331 Fl	3,00
naturtrübes Hefeweizen	0,51 Fl	3,90
Benediktiner dunkles Hefeweizen	0,51 Fl	3,90
Erdinger Kristallweizen	0,51 Fl	3,90
Benediktiner alkoholfreies Hefeweizen	0,51 Fl	3,90
Weinschorle	0,41	4,00

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^(1,2,3), Coca-Cola light ^(1,2,3,4)	0,21	3,00
Fanta ^(1,2), Sprite ⁽²⁾	0,41	4,00
Orangensaft	0,21	3,00
Apfelsaft	0,21	3,00
roter Traubensaft	0,21	3,00
Apfelsaftschorle	0,41	4,00
Traubensaftschorle	0,41	4,00
Rhönsprudel naturell	0,251	2,80
	0,751	5,80
Rhönsprudel medium	0,251	2,80
	0,751	5,80

Heißgetränke

Kaffee ⁽³⁾	2,20
Espresso ⁽³⁾	2,20
Espresso Macchiato ⁽³⁾	2,20
Cappuccino ⁽³⁾	2,40
Doppelter Espresso ⁽³⁾	3,00
Milchkaffee ⁽³⁾	2,40
Tee, verschiedene Sorten	2,20

Digestif

Zornheimer Brände, Weingut Kneib & Kneib:

Apfelbrand	2 cl 3,50
Kirschenbrand, Mirabellenbrand	2 cl 3,50
William´s Christ Birne	2 cl 3,80
Hefebrand	2 cl 3,90
Traubenbrand, Merlot	2 cl 4,50
Apfelbrand im Holzfass gereift	2 cl 4,50
Sauerkirschbrand „Edition Zornheimer Weinstuben“	2 cl 3,80
Ziegler´s Obstbrand	2 cl 5,50
Grappa Superiore	2 cl 3,80
Grappa di Merlot	2 cl 3,80
Grappa di Chardonnay	2 cl 3,80
Grappa di Sassiscaia	2 cl 8,50
Grappa Poli	2 cl 6,50

Digestif

Calvados Papidoux Fine	2 cl 3,40
Cognac Otard V.S.O.P.	2 cl 4,80
Cognac Hennessy V.S.	2 cl 4,50
Cognac Hardy V.S.O.P.	2 cl 5,00
Osborne Veterano	2 cl 3,40
Fernet Branca, Fernet Menta	2 cl 3,50
Averna	4 cl 4,00
Ramazotti	4 cl 4,00
Baileys	2 cl 3,50

Besondere Empfehlung des Hauses:

Rum Company, Cocorange Old Rum Herrlich präsent und mundfüllend, mit angenehmer Kokosnote und süßer Orange. Ein Universalgenie!	2 cl 5,50
Rum Company, Aficionado Intensiver Geschmack von Schokolade, Mokka und Kaffee.	2 cl 6,50

(1) mit Farbstoff (2) mit Antioxidationsmittel (3) koffeinhaltig (4) enthält eine Phenylalininquelle

*Alle genannten Preise in Euro, inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Unser Personal informiert Sie gerne über Inhaltsstoffe und Allergene.*

*Sämtliche Speisen und Getränke können - gerade durch die handwerkliche Verarbeitung und Kreuzkontamination -
Spuren aller Hauptallergene enthalten.*

