

Unsere Speisekarte

Vorspeisen

Bruschetta mit Knoblauch und Kräutern	5,20
Bruschetta mit Tomaten und Basilikum	5,50
Streifen von gebratenem Zander, frisch vom Grill auf Rucolasalat mit Tomatenwürfeln, Balsamico- Olivenvinaigrette und gehobelter Pecorino	12,90
Salatvariation „Zornheimer Weinstuben“	8,50
Salatvariation „Zornheimer Weinstuben“ mit glasierten Geflügelstreifen	
als kleine Portion	10,50
als große Portion	12,50
Salatvariation „Zornheimer Weinstuben“ mit gebackenem Schafskäse	12,50
Ziegenkäse unter der Walnuss-Honigkruste auf Rucolasalat mit Créma di Balsamico	10,50
Gebratene Riesengarnelen in Kräuter-Zitronenbutter auf Marktsalaten mit knusprigem Knoblauchbaguette	14,50

Suppen

Rhein Hessische Kartoffelsuppe mit gebratener Blut - und Leberwurst	6,50
Rieslingschaumsuppe mit gebratener Scampi	8,50

Unsere Speisekarte

Hauptgänge

Schnitzel „Wiener Art“ vom Jungschwein mit Großmutter's Bratkartoffeln	13,50
In Burgunder geschmorte Lammhaxe auf Kartoffel-Bohngemüse	18,00
Rheinhessische Poulardenbrust in Rieslingrahm auf hausgemachten Fettuccine	17,00
Zanderfilet auf der Haut gebraten auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	18,50
Gebratene Geflügelstreifen in Basilikumrahm auf hausgemachten Fettuccine, Champignons und Strauchtomaten	13,50

Unser klassisches Rumpsteak vom Grill

Das Fleisch stammt ausschließlich von erster argentinischer Qualität und ist gänzlich vom Fettrand befreit.

Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Zwiebeln mit Großmutter's Bratkartoffeln	20,50
Rumpsteak „Winzerinnen Art“ mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Großmutter's Bratkartoffeln	22,50
Rumpsteak mit Olivenöl, schwarzen Oliven, Kapern, frischen Kräutern, Chili und Rosmarinkartoffeln	22,50
Beilagensalat zu unseren Hauptgängen Wenn Sie statt der regulären Beilage zu unseren Hauptgängen einen Salat wünschen, erheben wir einen Aufpreis von 1,00 Euro.	3,50

Unsere Speisekarte

Vegetarische Gerichte

Gebackener Schafskäse **10,50**
auf geschmolzenen Tomaten mit Knoblauch und Oliven

Hausgemachte Fettuccine **13,00**
mit mediterranem Gemüse in Tomatensugo und Fetakäse

Nachspeisen

Eisvariation „Zornheimer Weinstuben“ **7,50**
auf Saucenmalerei und marinierten Früchten

Rote Grütze mit Vanillesauce und Eis **6,50**

Hausgemachte Crème Brulée **7,50**

Dessertvariation „Zornheimer Weinstuben“ **10,50**

Käse

Unsere Käseauswahl vom Brett **12,50**
bestehend aus fünf verschiedenen Hart- und Weichkäse,
Feigen- und Quittensenf, Trauben, Walnüssen und Brot

Unsere Speisekarte

Apéritif

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
2004er Michel Mailliard Grand Cru, L'Oger	0,75l	65,00
Michel Mailliard Premium Cru Cuvée Alexia Rosé	0,75l	55,00

Unsere Speisekarte

Biere & Weinschorle

Bitburger	0,33l Fl	3,00
Bitburger alkoholfrei	0,33l Fl	3,00
Benediktiner naturtrübes Hefeweizen	0,5l Fl	3,50
Benediktiner dunkles Hefeweizen	0,5l Fl	3,50
Erdinger Kristallweizen	0,5l Fl	3,50
Benediktiner alkoholfreies Hefeweizen	0,5l Fl	3,50
Weinschorle	0,4l	3,50

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^(1,2,3) , Coca Cola light ^(1,2,3,4) , Fanta ^(1,2) , Sprite ⁽²⁾	0,2l	2,80
	0,4l	3,80

Orangensaft, Apfelsaft, roter Traubensaft	0,2l	2,80
---	------	------

Apfelsaftschorle, Traubensaftschorle	0,4l	3,80
--------------------------------------	------	------

Rhönsprudel naturell	0,25l	2,60
	0,75l	5,60

Rhönsprudel medium	0,25l	2,60
	0,75l	5,60

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

Unsere Speisekarte

Digestif

Zornheimer Brände, Weingut Kneib & Kneib:

Apfelbrand	2cl	3,50
Kirschenbrand, Mirabellenbrand	2cl	3,50
William´s Christ Birne	2cl	3,80
Hefebrand	2cl	3,90
Traubenbrand, Merlot	2cl	4,50
Apfelbrand im Holzfass gereift	2cl	4,50
Sauerkirschbrand „Edition Zornheimer Weinstuben“	2cl	3,80

Ziegler´s Obstbrand	2cl	5,50
----------------------------	-----	------

Grappa Superiore	2cl	3,80
Grappa di Merlot	2cl	3,80
Grappa di Chardonnay	2cl	3,80
Grappa di Sassiscaia	2cl	8,50
Grappa Poli	2cl	6,50
Calvados Papidoux Fine	2cl	3,40
Cognac Otard V.S.O.P.	2cl	4,80
Cognac Hennessy V.S.	2cl	4,50
Cognac Hardy V.S.O.P.	2cl	5,00
Osborne Veterano	2cl	3,40
Fernet Branca, Fernet Menta	2cl	3,50
Averna	4cl	4,00
Ramazotti	4cl	4,00
Baileys	2cl	3,50



Unsere Speisekarte

Besondere Empfehlung des Hauses:

Rum Company, Cocorange Old Rum

2cl 5,50

Herrlich präsent und mundfüllend, mit angenehmer Kokosnote und süßer Orange. Ein Universalgenie!

Rum Company, Aficionado

2cl 6,50

Intensiver Geschmack von Schokolade, Mokka und Kaffee.