

# HAARDTER WINZER

# **MEDITERRANEO**

#### Herzlich Willkommen im Haardter Winzer

Wir freuen uns, Sie bei uns zu begrüßen! Auf den nächsten Seiten finden Sie eine Auswahl unserer Speisen und Getränke. Unsere Küche steht für Qualität, Frische und Liebe zum Detail.

# Darüber hinaus überraschen wir Sie täglich mit wechselnden Empfehlungen des Hauses:

Vorspeisen, hausgemachte Pasta, erlesene Fisch- und Fleischgerichte, verführerische Desserts – und dazu passende Weinempfehlungen, die unser Team für Sie ausgewählt hat.

Diese besonderen Gerichte und Weine werden Ihnen persönlich von unserem Service-Team am Tisch vorgestellt.

Fragen Sie einfach nach – es lohnt sich!

Genießen Sie Ihren Aufenthalt.

Ihr Haardter Winzer Team

Hier geht's zu unserer Webseite:



# **APERITIFS**

PROSECCO 0,1l 6,90

FERRARI MAXIMUM BIANCO 0,1l 11,90 / 0,75l 65,00

FERRARI MAXIMUM ROSÉ 0,1l 11,90 / 0,75l 65,00

APEROL SPRITZ 0,11 7,90

LIMONCELLO SPRITZ 0,11 7,90

HUGO 0,1l 7,90

CAMPARI ORANGE 4cl 7,90

CAMPARI SODA 4cl 7,90

MARTINI BIANCO 4cl 6,90

MARTINI ROSSO 4cl 6,90

SHERRY MEDIUM 5cl 6,50

SHERRY DRY 5cl 6,50

#### **ALKOHOLFREI**

CRODINO 0.1l 6,90

BITTERINO 0,1l 6,90

# VORSPEISEN

#### BRUSCHETTA 6,90

Knuspriges Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Olivenöl

#### GEBACKENER SCHAFSKÄSE 12,50

Mit mediterranem Gemüse und Kräutern

#### MEERESFRÜCHTESALAT 21,90

Auswahl frischer Meeresfrüchte in feiner Vinaigrette

#### RINDER CARPACCIO 18,50

Dünn geschnittenes Rindfleisch mit Rucola und gehobeltem Parmesankäse

#### LACHS CARPACCIO 18,50

Zarter Lachs, mariniert mit Zitronensaft und Olivenöl

#### KRABBEN-COCKTAIL 18,50

Nordseekrabben in feiner Cocktailsoße

#### VITELLO TONNATO 19,90

Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischsauce und Kapern

## **SUPPEN**

## GEMÜSESUPPE 7,90 🍆

Mit saisonalem Gemüse und frischen Kräutern

#### EIERSTICHSUPPE 7,90

Feine Brühe mit hausgemachtem Eierstich

#### TOMATEN-CREMESUPPE 7,90

Aromatische Tomatenbasis mit Sahne verfeinert

# **SALATE**

Unsere gemischten Salate werden mit Karotten, Zwiebeln, Gurken und Tomaten serviert.

#### GEMISCHTER SALATTELLER 8,90

## ITALIENISCHER SALAT 13,90

Mit Schinken, Käse und gekochtem Ei

#### GRIECHISCHER SALAT 13,90

Mit Schafskäse, Oliven und grüner Peperoni

#### ARGENTINISCHER SALAT 20.50

Mit zarten Rinderstreifen vom Grill

# SEEMANNSSALAT 20,50

Mit gegrilltem Fischfilet

## INSALATA CAPRESE 14,50

Mit Tomaten, Büffelmozzarella und frischem Basilikum

## RUCOLA SALAT 13,50

Mit Kirschtomaten und Parmesansplittern

# **FISCHSPEZIALITÄTEN**

Tagesfrischer Fisch aus unserer Küche

Genießen Sie fein ausgewählte Fischgerichte – tagesaktuell und frisch für Sie zubereitet. Fragen Sie einfach unser Servicepersonal nach der heutigen Empfehlung.

# FLEISCHSPEZIALITÄTEN

#### **VOM RIND**

#### RUMPSTEAK VOM GRILL

mit Kräuterbutter 29,90 mit gedünsteten Zwiebeln 32,50 mit grüner Pfeffersoße 32,50 mit Champignons – 32,50

#### RINDERFILET VOM GRILL

mit Kräuterbutter 39,50 mit Champignons 42,50 in feiner Gorgonzolasoße 42,50 in feiner Balsamicosoße 42,50

#### **VOM KALB**

KALBSRÜCKEN VOM GRILL 26,90 Mit frischen Kräutern

KALBSRÜCKEN MIT GORGONZOLASOSSE 29,90

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 29,90 Mit Parmaschinken, Salbei und Weißweinsoße

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 26,90 Klassisch paniert

#### **BEILAGENAUSWAHL:**

Zu unseren Fleischgerichten servieren wir einen frischen Beilagensalat mit saisonalem Gemüse.

Als Beilage wählen Sie nach Belieben zwischen Pommes Frites, Rosmarinkartoffeln oder Kroketten.

Wir kochen gerne nach Ihrem Geschmack.

Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit – wir bereiten Ihr Gericht ganz individuell zu.

9M/

## **PASTA**

#### SPAGHETTI NAPOLI 11.90



Mit klassischer Tomatensoße

#### SPAGHETTI BOLOGNESE 13,90

Mit unserer hausgemachten Hackfleischsoße

#### HAUSGEMACHTE LASAGNE 13,90

#### RIGATONI NORMA 13,90



Mit Auberginen, Mozzarella und Tomatensoße

#### SPAGHETTI FRUTTI DI MARE 22,50

Mit frischen Meeresfrüchten in feiner Weißweinsoße

#### TAGLIATELLE ADRIATICO 22,50

Mit Lachs und Shrimps in Weißweinsoße

#### TAGLIATELLE SALMONE 20,90

In Rosé-Sahnesoße mit Lachsstückchen

#### TAGLIATELLE RIND 20,90

Mit Rinderfiletstreifen und Brokkoli in Tomatenstückchen-Soße

# **PIZZA**

Basis jeder Pizza: aromatische Tomatensoße und feinster Fior di Latte.

PIZZABROT 7,50



#### PIZZA NAPOLETANA 10,50

Mit Tomatensoße, Mozzarella und Basilikum

#### PIZZA PROSCIUTTO 11,50

Mit gekochtem Schinken

#### PIZZA SALAMI 11,50

Mit Salami

#### PIZZA MISTA 13,50

Mit Salami, Schinken, Peperoniwurst und Champignons

#### PIZZA CAPRICCIOSA 12,00

Mit Artischocken und Schinken

#### PIZZA VEGETARIANA 13,50



Mit frischem Gemüse

#### PIZZA TONNO E CIPOLLA 13,50

Mit Thunfisch und roten Zwiebeln

#### PIZZA FRUTTI DI MARE 16,90

Mit Meeresfrüchten

#### Individuelle Wünsche?

Gerne belegen wir Ihre Pizza ganz nach Ihren Vorstellungen – sprechen Sie uns einfach an.

AM/

# **GETRÄNKEKARTE**

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TAUNUS QUELLE STILL 0,25l 3,40 / 0,75l 6,90

TAUNUS QUELLE MEDIUM 0,25l 3,40 / 0,75l 6,90

RAPPS`S SAFTSCHORLE 0,3l 3,60

Apfel, Rhabarber, Johannisbeere

SÄFTE NEU'S 0,2l 3,40

Apfel-, Trauben- Rot, Orangen-, Johannisbeer-, Maracuja Saft

# **SOFT DRINKS**

COCA-COLA 0,33l 3,80

COCA-COLA LIGHT 0,33l 3,80

COCA-COLA ZERO 0,33l 3,80

SPRITE 0,33l 3,80

FANTA 0,33 3,80

MEZZO MIX 0,33l 3,80

SCHWEPPES TONIC WATER 0,21 3,80

SCHWEPPES BITTER LEMON 0,2l 3,80

SCHWEPPES WILD BERRY 0,2l 3,80

IM/

# **BIER**

**BIER VOM FASS** 

KÖNIG PILSENER 0,3l 4,20

KÖNIG PILSENER 0,5l 5,90

BENEDIKTINER WEISSBIER 0,31 4,20

BENEDIKTINER WEISSBIER 0,5l 5,90

#### FLASCHEN BIER

ERDINGER KRISTALL WEIZEN 0,5l 5,90

BENEDIKTINER WEIZEN DUNKEL 0,5l 5,90

BENEDIKTINER WEIZEN ALKOHOLFREI 0,5l 5,90

KÖNIG PILSENER ALKOHOLFREI 0,33l 4,20

#### MIX BIER

RADLER 0,3l 4,20

RADLER 0,5l 6,50

COLA BIER 0,5l 6,50

COLA WEIZEN 0,5l 6,50

AM/

# WEINKARTE

In unserem Weinkeller lagern ausgewählte internationale und regionale Spitzenweine aus den besten Weinregionen.

Sprechen Sie unser Servicepersonal an – wir beraten Sie gerne persönlich.

# WEINSCHORLE SÜSS/SAUER

WEISSWEINSCHORLE 0,5l 6,50

WEISSWEINSCHORLE 0,25l 3,90

WEISSHERBSTSCHORLE 0,5l 6,50

WEISSHERBSTSCHORLE 0,25l 3,90

# ITALIENISCHE WEINE

CHIANTI 0,2l 6,90

Trocken, mit Aromen von Kirschen und feinen Kräutern. Harmonisch und ausgewogen.

MONTEPULCIANO 0,2l 6,90

Weich und rund mit Noten dunkler Beeren und Pflaumen. Vollmundig im Geschmack.

PRIMITIVO 0,2l 6,90

Kräftig und samtig mit reifen Beeren und einer würzigen Note.

PINOT GRIGIO 0,2l 6,90

Frisch und trocken mit feiner Frucht und leichter Säure.

ROSÉ 0,2l 6,90

Fruchtig und leicht, mit Aromen von roten Beeren. Erfrischend und lebendig.

# PFÄLZER WEINE

# WEINGUT MÜLLER CATOIR

WEISSBURGUNDER MC 0,2l 8,90

RIESLING MC 0,2l 7,90

#### RIESLING (HAARDTER) 0,751 32,50

Gelbe Steinfrüchte, mineralisch unterlegter Abgang

#### WEISSBURGUNDER (HAARDT) 0,75l 34,50

Vollreife Äpfel und Birnen, elegant kühle Mineralität

#### MUSKATELLER 0,75l 38,50

Reifer, gelber Muskatduft, feine Konzentration

# WEINGUT WEEGMÜLLER

#### RIESLING TROCKEN 0,2l 6,90

Er besticht durch seine frische, klare Rieslingfrucht mit einer würzigen Note und einem ausgewogenen Verhältnis von Süße und Säure.

#### WEISSBURGUNDER 0,21 7,90 / 0,751 25,90

Der Geruch erinnert an weiße Pfirsiche und Blüten. Der wein präsentiert sich im Geschmack mit einer feinen Frucht und harmonischen Säure, ein Hauch von Zitrus.

#### GRAUER BURGUNDER 0,75l 29,50

Ein kräftiger Burgundertyp mit einer klaren Frucht, viel Schmelz und frischem Durft nach Nüssen und reifen Birnen.

## SCHEUREBE TROCKEN 0,2l 7,90 / 0,75l 25,90

Im Duft Mandarine, Grapefruit und Blutorange, im Geschmack leichte Gewürznote mit aromatischem Abgang.

#### DER MINERALISCHE RIESLING TROCKEN 0,21 7,90 / 0,751 25,90

Er besticht durch Duft nach Limette, Zitrus und Pomelo. Gradlinig, leicht mineralische, feine, lebhafte Säure.

## WEINGUT OLIVER ZETER

#### WEISSBURGUNDER 0,21 8,50 / 0,75l 26,50

Frisches Bukett nach hellen Blüten mit einer angenehm weichen Art am Gaumen.

#### GRAUBURGUNDER 0,2l 8,50 / 0,75l 26,50

Feine Birnenfrucht in der Nase mit nussiger Frucht. Idealer Essensbegleiter.

#### RIESLING HAARDT 0,2l 8,50 / 0,75l 26,50

Haardter Ortswein mit Saft und Zug und einer eleganten Kombination von Gelbfrucht und fester Mineralität.

#### SAUVIGNON BLANC 0,2l 8,90 / 0,75l 28,90

Ausdrucksstarker, frischer und aromatischer Weißwein mit typisch floralem Sortenaroma.

## SAUVIGNON BLANC FUMÉ 0,75l 38,90

Feinste Stachelbeer-Aromatik mit ganz dezentem Holz ergeben eine ideale Kombination zu gegrilltem Fisch.

#### CUVEE ROSÉ 0,2l 7,90 / 0,75l 26,50

Trockener, fruchtiger Rosé aus den Rebsorten Spätburgunder, St. Laurent und Merlot.

#### PINOT NOIR 0,2l 8,90 / 0,75l 32,50

Frische elegante Stilistik mit feiner Kirscharomatik und fruchtigem Finish.

#### PETZ 0,2l 8,90 / 0,75l 28,90

Merlot und Cabernet Sauvignon verleihen dem Wein eine feste Struktur mit einem feinen und wunderbar, rundem und fruchtigem Finale.

#### Z 0,2l 10,90 / 0,75l 38,50

Reicher und feiner Rotwein aus den Sorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah. 2 Monate im Fass gereift. DER Rotwein zum Steak!

#### ZAHIR 0,75l 75,00

Fast schwarz im Glas zeigt diese Cuvée aus Cabernet Franc, Merlot und Cabernet Sauvignon feinste Aromen von dunklen Waldfrüchten und Nuancen von feinster Zartbitterschokolade.

# **ZUM ABSCHLUSS**

# **DIGESTIV**

GRAPPA NONINO 2cl 7,50
GRAPPA BAROLO 2cl 7,50
GRAPPA PROSECCO ANDREA DA PONTE 2cl 7,50
FERNET BRANCA 4cl 5,50
RAMAZZOTTI 4cl 5,50
CYNAR 4cl 5,50
WILLIAMS BIRNE 4cl 5,50
SAMBUCA 4cl 5,50
AVERNA 4cl 5,50

# HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO 2,70

MACCHIATO 2,90

DOPPELTER ESPRESSO 4,90

KAFFEE 3,20

CAPPUCCINO 4,20

LATTE MACCHIATO 4,20

VERSCHIEDENE TEESORTEN 2,80

# **DESSERTS**

HAUSGEMACHTES TIRAMISU 9,90

DESSERT-VARIATION FÜR ZWEI 22,50

Verschiedene süße Kostproben

SCHOKOTÖRTCHEN 9,90 Mit flüssigem Kern und Vanillesoße

PANNA COTTA 9,90 Mit fruchtiger Himbeersoße

Tagesaktuelle Dessertempfehlungen halten wir außerhalb der Karte für Sie bereit – unser Servicepersonal informiert Sie gerne.

Alle Preise verstehen sich in Euro und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie auf einer separaten Karte – unser Servicepersonal hilft Ihnen hierzu gerne weiter.

9/h/