



*Herzlich willkommen ...
... zu Wein und Genuss
in unserem WeinRestaurant **Cuvée**.*

*Genießen Sie kreative Frischeküche
und erlesene Weine.*

„Cuvée aktuell“

*Unsere 14-tägig wechselnde saisonale Speisekarte mit immer neuen
Geschmackserlebnissen und Empfehlungen von ausgesuchten Weinen
des Wein- und Sekthauses*

Volker und Bernd Schreieck.

*Erleben Sie ein modern – gemütliches Ambiente
und lassen Sie sich von Küche und Weinkeller
verwöhnen.*

Schön dass Sie da sind !



Aus unserer Suppenküche ...

Markklößchensuppe	€	4,50
Französische Zwiebelsuppe	€	4,80
Tomatencremesuppe mit Garnelen	€	5,80

Vorspeisen & kleine Leckereien ...

Weinbergschnecken (1/2 Dtzd.) mit Kräuterbutter, Knoblauch und Baguette	€	7,50
Garnelen aus der Pfanne mit frischen Kräutern in Knoblauch-Rieslingsahnesauce dazu Baguette	€	12,80
Carpaccio vom Arg. Rinderfilet mit Ruccolasalat, frischen Champignons, Parmesan, Zitronen- Olivenöl-Vinaigrette und Baguette	€	12,80
Jacobsmuscheln an Carpaccio von Rote Beete mit Hummersauce dazu Baguette	€	14,80
Ziegenkäse in Speckmantel an gebratenen Champignon-Schalotten, frische Kräuterjus und Baguette	€	9,80
Schafskäse-Pfännchen nach Art des Hauses mit Baguette	€	7,80

***Im Interesse von Allergikern, aber auch aus unserer persönlichen Überzeugung,
verwenden wir keinerlei Zusatzstoffe.***



Vegetarische Gerichte & Pasta ...

Frisches Marktgemüse in der Pfanne zubereitet dazu Baguette	€	10,80
Panierte Aubergine mit Tomatenzwiebel-Basilikumjus und Baguette	€	8,50
Spaghetti „Aglio Olio“ – Knoblauchspaghetti mit frischen Tomaten-Peperonistückchen	€	9,80
Bandnudeln in Kräutersahnesauce mit Wildlachsstreifen und frischen Champignons	€	12,80

Hauptgerichte ...

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ (aus der Pfanne – 2 St.) mit Pommes frites und Salat	€	12,80
Cuvée-Schnitzel - paniertes Schweineschnitzel, mit gekochtem Schinken, Käse, Champignons dazu hausgemachte Spätzle an Rahmsauce und Salat	€	15,80
Medaillons “Florentiner“ Schweinemedallions an Blattspinat, hausgemachte Spätzle, Sauce Bearnaise und Salat	€	17,20

Im Interesse von Allergikern, aber auch aus unserer persönlichen Überzeugung, verwenden wir keinerlei Zusatzstoffe.



Hauptgerichte ...

Schweinefiletmedaillons „Cuvée“ mit Schafskäse, Grill-Tomate, Bratkartoffeln und Salat	€	17,20
„Wiener Schnitzel vom Kalb“-Kalbsrücken - (aus der Pfanne- 2St.) mit Salzkartoffeln und Salat	€	17,50
Franz. Barbarie - Flugentenbrust, an Haut- rosa gebraten, Cassissauce dazu Bandnudeln und Salat	€	18,80
Ochsenfetzen vom Argentinischem Roastbeef mit Zwiebelsauce dazu Pommes frites und Salat	€	18,50
Argentinisches Rumpsteak mit „Kräuterbutter“ Pommes frites und Salat	€	19,80
Argentinisches Rumpsteak „Pfälzer Art“ mit gedünsteten Zwiebeln knusprigen Bratkartoffeln aus der Pfanne und Salat	€	21,80
„Cuvée Steak“ gefülltes Argentinisches Rumpsteak mit Speck, Schafskäse, Knoblauch, knusprigen Bratkartoffeln aus der Pfanne dazu Salat	€	23,80

*Unser Küchenchef verwendet nur Argentinische  Rumpsteaks –
(Portion = ca. 250 g – Steak). Gegen einen Aufpreis von € 4,00 können 300 g Rumpsteak bekommen!*



Hauptgerichte ...

Kalbsrückenmedaillons in Speckmantel € 19,80
an Gorgonzolasauce, Bandnudeln und Salat

Gegrillte Lammkrone (French Racks) € 23,80
mit frischem Knoblauch, Kräuterbutter, Prinzeß-
bohnen in Speckmantel dazu Bratkartoffel und Salat

Fisch-Spezialitäten ...

Gebratenes Zanderfilet € 18,50
an Sauce Bearnaise, Gemüsebeet und Petersilien-
Kartoffeln

Norwegisches Wildlachsfilet an Spinatbeet € 18,80
dazu Butterreis

Gegrillter Tintenfisch mit Spinatreis € 16,80
und Oliven-Knoblauch, Petersilienpesto

*Im Interesse von Allergikern, aber auch aus unserer persönlichen Überzeugung,
verwenden wir keinerlei Zusatzstoffe.*



Pfälzer Allerlei ...

Carpaccio vom Saumagen mit Tomaten, Gurkenscheiben, Salatstrauß und Bauernbrot	€	8,90
2 Leberknödel mit Weinkraut, Zwiebelsauce und Bauernbrot	€	9,80
2 Pfälzer Bratwürste mit Weinkraut und Brot	€	9,80
2 Scheiben Pfälzer Saumagen dazu Weinkraut und Brot (mit GOLD prämiert – Metzgerei Lutz in Maikammer)	€	10,80
Winzerteller – Bratwurst, Saumagen, Leberknödel dazu Weinkraut und Bauernbrot	€	12,80

Unsere Pfälzer Spezialitäten beziehen wir von:
Metzgerei LUTZ aus Maikammer.



Salate ...

Beilagen - Salat (klein)	€	3,80
Beilagen - Salat (groß)	€	5,80
Salatvariation mit <u>Putenstreifen</u>	€	11,80
Salatvariation mit frischen gebr. <u>Champignons</u>	€	10,80
Salatvariation mit <u>Rumpsteakstreifen</u>	€	13,80

** zu allen Salatvariationen reichen wir ofenfrisches Baguette.*

Gäste – Info:

**Kinder / - und Seniorengerichte
können individuell zusammengestellt werden !!!*

***Im Interesse von Allergikern, aber auch aus unserer persönlichen Überzeugung,
verwenden wir keinerlei Zusatzstoffe.***



Dessert ...

Zitronensorbet mit Secco	€ 4,50
Gemischtes Eis ohne Sahne	€ 3,80
Gemischtes Eis mit Sahne	€ 4,20
„Heiße Liebe“ – Vanille-Eis mit „heißen“ Himbeeren und Sahne	€ 5,60
„Walnuß-Eis“ mit Eierweinbrand und Sahnehäubchen	€ 5,80
Crêpes mit Vanille-Eis und Schokoladensauce	€ 6,80
Mousse au Chocolat an Vanillesauce	€ 6,50
Heiße Apfelringe in Kartoffelmantel mit Zimt, Zucker und Vanille-Eis	€ 7,20

**unser Eis wird über die Firma Langnese bezogen.*

