

Herzlich Willkommen

IM CUVÉE - DAS WEINRESTAURANT

Wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns zu Gast sind.

Im Mittelpunkt unserer Küche stehen Pfälzer Tapas kleine, feine Gerichte, die zum Teilen, Entdecken und gemeinsamen Genießen einladen. Stellen Sie sich Ihre persönliche Auswahl zusammen und probieren Sie sich durch die kulinarische Vielfalt unserer Region – ganz entspannt, ganz nach Ihrem Geschmack.

Unsere Speisen sind perfekt abgestimmt auf die Weine vom benachbarten Wein- und Sekthaus Schreieck. Jeder Teller ergänzt die Aromen im Glas – und jedes Glas bringt neue Facetten auf den Teller.

Wir arbeiten mit regionalen und saisonalen Zutaten und legen großen Wert darauf, Ihnen ausschließlich hausgemachte Gerichte anzubieten. Qualität, Frische und Handwerk stehen bei uns im Mittelpunkt.

Sprechen Sie uns jederzeit gerne an, wenn Sie Fragen haben oder eine Weinempfehlung wünschen. Über positives Feedback freuen wir uns ebenso wie über Anregungen, die uns noch besser machen.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden, viele schöne Geschmackserlebnisse und eine wunderbare Zeit im Cuvée.

Arian & Laura Dundic
und das gesamte Team

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN:
MONTAG, DONNERSTAG, FREITAG, SAMSTAG: 17:00-23:00 UHR
SONNTAG: 11:30-14:30 UHR
17:00-22:00 UHR
DIENSTAG & MITTWOCH: RUHETAG
KÜCHENSCHLUSS TÄGLICH UM 21:00 UHR

Mail: info@cuvée-weinrestaurant.de
Web: Cuvée-weinrestaurant.de
Telefon: +49 6321 999879



website



instagram

Aperitif

ALKOHOLFREI

HUGO <i>Holunderblütensirup Limette Minze Soda Secco Perlino Alk.frei</i>	5,50 €
MARTINI VIBRANTE <i>Thomas Henry Tonic Orange Thymian</i>	6,50 €
GIN TONIC <i>Gin alkoholfrei Thomas Henry Tonic</i>	6,50 €
GLITTER SPRITZ <i>Secco Perlino Alkoholfrei Glitter Spritz Orange</i>	6,50 €

SPRITZIG

APEROL SPRITZ <i>Secco Solée Aperol Soda Orange</i>	7,50 €
LILLET WILD BERRY <i>Lillet Schweppes Wildberry Waldbeere</i>	7,50 €
LIMONCELLO SPRITZ <i>Secco Solée Limoncello Zitrone Minze Soda</i>	7,50 €
MANGO SPRITZ <i>Secco Solée Mangosirup Minze Maracujasaft Soda</i>	7,50 €
SARTI SPRITZ <i>Secco Solée Sarti Rose Soda Orange</i>	7,50 €
HUGO <i>Secco Solée Minze Holundersirup Soda Limette</i>	7,50 €
MONKEYS GIN TONIC <i>Monkeys Gin Thomas Henry Gin Tonic</i>	12,00 €

Wein- & Sekthaus

Schreieck

WEINE IM CUVÉE

Wir bieten ausschließlich Weine des Wein- und Sekthaus Schreieck an. Gerne beraten wir Sie und helfen Ihnen den passenden Wein zu Ihrem gewählten Essen zu finden.

DAS WEIN-UND SEKTHAUS

Seit 3 Generationen besteht das Wein- und Sekthaus in Maikammer, im Herzen der Pfalz. Vor über 60 Jahren wurde es gegründet und wird bis heute im Familienverbund mit viel Liebe zum Detail geführt. Während Bernd und Volker Schreieck das Weingut ihrer Eltern zusammen mit Sabine und Petra mit großer Hingabe aufgebaut haben, sind es nun Julian, Patricia und Jana Schreieck, die es in die nächste Generation führen. Mit neuen Ideen & Mut verfolgen alle ein Ziel: die Erzeugung hochwertiger Weine und Sekte in Harmonie mit Rebe und Boden.

Sie sind neugierig geworden?
Scannen Sie den Qr Code und
erfahren Sie mehr über die einzelnen
Weine auf unserer Karte



Wein & Sekt KARTE

SEKT & SECCO

SECCO „100“ 0,1/0,75

SOLEE 3,80 / 18,00

Alk 11,5 / Rs 23,7 / S 6,7

SECCO PERLINO 3,80 / 18,00

Entalkoholisierter Secco

SEKT „150“

RIESLING SEKT 4,80 / 24,00

Trocken / Alk 12,0 / Rs 19,9 / S 7,5

WEINSCHORLE

LITERWEINE „50“

- UNKOMPLIZIERT & ALLTAGSTAUGLICH -

0,25/0,5

RIESLING

4,50 / 5,50

Trocken / Alk 12,5 / RS 7,0 / S 7,7

MÜLLER-THURGAU

4,50 / 5,50

Trocken / Alk 12,0 / RS 6,0 / S 5,9

FREUDENSCHREI ROSÉ

4,50 / 5,50

Lieblisch / Alk 11,0 / RS 22,4 / S 6,3

DIE LITERWEINE SIND AUCH ALS VIERTEL
FÜR 5,50 EURO ERHÄLTICH

GUTSWEINE „100“

- REBSORTENTYPISCH & AUSDRUCKSVOL -

WEISSWEIN

0,1/0,25/0,75

GRAUER BURGUNDER TROCKEN

4,50 / 6,70 / 18,00

2024 / Alk 12,5 / Rs 7,3 / S 5,8

WEISSER BURGUNDER TROCKEN

4,50 / 6,70 / 18,00

2024 / Alk 13,0 / Rs 3,5 / S 5,6

WEISSER BURGUNDER FEINHERB

4,50 / 6,70 / 18,00

2024 / Alk 11,5 / Rs 16,4 / S 5,6

ROSÉWEIN

0,1/0,25/0,75

BLANC DE NOIR TROCKEN

4,50 / 6,70 / 18,00

2024 / Alk 12,0 / Rs 6,5 / S 6,8

SPÄTBURGUNDER ROSÉ TROCKEN

4,50 / 6,70 / 18,00

2024 / Alk 12,0 / Rs 7,4 / S 6,1

ROTWEIN

0,1/0,25/0,75

SPÄTBURGUNDER TROCKEN

4,50 / 6,70 / 18,00

2024 / Alk 13,0 / Rs 4,8 / S 5,2

DREI X DREI ROT

4,50 / 6,70 / 18,00

2024 / Alk 12,5 / Rs 4,8 / S 5,1

Wein & Sekt KARTE

ORTSWEINE „150”

- ORTSBEZOGEN & CHARAKTERSTARK -

WEISSWEIN

0,1 / 0,25 / 0,75

SAUVIGNON BLANC TROCKEN

5,50 / 7,50 / 21,00

2025 / St. Martin / Alk 12,0 / Rs 7,4 / S 6,7

CHARDONNAY TROCKEN

5,50 / 7,50 / 21,00

2024 / Maikammer / Alk 13,0 / Rs 2,6 / S 5,1

RIESLING TROCKEN

5,50 / 7,50 / 21,00

2024 / Maikammer / Alk 12,5 / Rs 4,3 / S 6,8

SCHEUREBE EDEL & SÜSS

5,50 / 7,50 / 21,00

2024 / Maikammer / Alk 9,0 / Rs 79,5 / S 5,7

ROTWEIN

0,1 / 0,25 / 0,75

SPÄTBURGUNDER TROCKEN

6,00 / 8,50 / 24,00

2022 / Maikammer / Alk 13,0 / Rs 0,0 / S 5,5

MERLOT TROCKEN

6,00 / 8,50 / 24,00

2022 / Kirrweiler / Alk 14,0 / Rs 0,0 / S 5,0

CABERNET SAUVIGNON TROCKEN

6,00 / 8,50 / 24,00

2022 / Maikammer / Alk 14,0 / Rs 0,2 / S 6,1

LAGENWEINE „200”

- PARZELLENGENAU & EINZIGARTIG -

WEISSWEIN

0,1 / 0,25 / 0,75

CHARDONNAY - KAPELLENBERG -

8,00 / 10,00 / 28,00

2022 / Maikammer Kappelenberg / trocken / Alk 13,5 / Rs 0,7 / S 6,1

ROTWEIN

0,1 / 0,25 / 0,75

SYRAH - BARON -

8,00 / 10,50 / 30,00

2021 / St. Martin Baron / trocken / Alk 13,5 / Rs 0,3 / S 6,0

Getränke KARTE

ALKOHOLFREI

<u>MINERALWASSER</u>	0,75 / 0,25
TAUNUSQUELLE MEDIUM	6,50 / 3,00 €
TAUNUSQUELLE STILL	6,50 / 3,00 €
<u>SÄFTE</u>	0,4 / 0,2
SCHREIECKS TRAUBENSAFT	
ROT ODER WEISS	4,90 / 3,70 €
APFELSAFT NATURTRÜB	4,90 / 3,70 €
JOHANNESBEERNEKTAR	4,90 / 3,70 €
MARACUJASAFT	4,90 / 3,70 €
ALS SAFTSCHORLE	4,50 / 3,50 €
<u>SOFTDRINKS</u>	0,4 / 0,2
COLA / COLA ZERO	4,50 / 3,50 €
FANTA / SPRITE / SPEZI	4,50 / 3,50 €
SCHWEPPE'S WILD BERRY	4,50 / 3,50 €
THOMAS HENRY TONIC	3,50 €
MANGO LIMONADE	ca 0,4l 5,20 €

BIERE

<u>BITBURGER</u>	
PILS 0,33	3,50 €
PILS ALKOHOLFREI 0,33	3,50 €
RADLER 0,5	4,70 €
RADLER ALKOHOLFREI 0,5	4,70 €
<u>BENEDIKTINER</u>	0,5
HEFEWEIZEN NATURTRÜB	4,70 €
HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	4,70 €
WEIZENRADLER	4,90 €
WEIZENRADLER ALKOHOLFREI	4,90 €

TAPAS

Regionale Pfälzer und mediterrane Spezialitäten, kreativ und neu interpretiert.

Unsere Tapas sind ideal zum Teilen: Wählen Sie Ihre Favoriten als attraktive Kombination oder stellen Sie sich Ihre eigene Auswahl zusammen.

Bitte beachten Sie:

- Kalte Tapas servieren wir zuerst, die warmen folgen anschließend gemeinsam.
Es gibt keine klassischen Gänge.
- Beilagenänderungen sind nicht möglich.
- Unsere Kombinationen für eine Person sind nicht zum Teilen gedacht.

Alternativ können Sie alle Tapas auch einzeln und in Ihrem eigenen Tempo bestellen, oder aus unseren Hauptgerichten wählen.

Genießen Sie die Vielfalt der Pfalz in kleinen Portionen; mit Preisvorteil in unseren Kombinationen.

Pfälzer Genuss für 1 Person

Drei Tapas zur Wahl:

Wähle aus den Kategorien:

1x Leicht und Frisch

1x Warme Tapas oder Signature

1x Beilage

Brotkorb ist dabei

pro Person 24

Gourmet Genuss für 1 Person

Vier Tapas zur Wahl:

Wähle aus den Kategorien:

1x Leicht und Frisch

1x Warme Tapas

1x Signature Tapas

1x Beilage

Brotkorb ist dabei

pro Person 32

Pfälzer Genuss für 2 Personen

Sechs Tapas zur Wahl:

Wähle aus den Kategorien:

2x Leicht und Frisch

2x Warme Tapas oder Signature

2x Beilage

Brotkorb ist dabei

für 2 Personen 46

Gourmet Genuss für 2 Personen

Acht Tapas zur Wahl:

Wähle aus den Kategorien:

2x Leicht und Frisch

2x Warme Tapas

2x Signature Tapas

2x Beilage

Brotkorb ist dabei

für 2 Personen 58

“Aber es wird ja Kalt bis ich alles gegessen habe”

Ja, die Sorge ist verständlich, aber es ist wie bei einem Hauptgericht, bis man beim letzten Bissen ist, ist es auch nicht mehr ganz heiß!

TAPAS

LEICHT UND FRISCH

BROT MIT DIPS.....8

Baba Ganoush und Trüffel-Hummus

GEMISCHTER SALAT.....8

Joghurt Dressing | Rohkost | Wildkräuter

FELDSALAT.....10

Kartoffeldressing | Speck | Croutons

OLIVEN.....7

eingelegte Kalamata Oliven

SAUMAGENCARPACCIO.....10

Balsamico-Senf | Kapern | Zwiebel | Brot

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE....12

*Wildkräuter | Balsamico-Senf-Dressing |
Rhabarberkompott | Brot*

TRÜFFEL-HUMMUS & FALAFEL....12

hausgemachter Trüffel-Hummus mit Falafel

HAUSGEBEIZTER ORANGEN-LACHS...12

*Wildkräuter | Radieschen | Kapern | Honig-
Senf dressing | Brot*

BEILAGEN & DIPS

BROTKORB.....2

AIOLI.....5

hausgemachte Knobli Mayo

BABA GANOUSH.....6

hausgemachte Auberginen Creme

TRÜFFELHUMMUS.....7

Kichererbsencreme verfeinert mit Trüffel

PATATAS PFALZAS.....8

Frittierte Kartoffelwürfel | Aioli

GEMÜSE.....8

bunt gemischt | von allem etwas

POMMES FRITES.....5

SPÄTZLE.....5

SAUERKRAUT.....5

KARTOFFELPÜREE.....5

SIGNATURE TAPAS

TEMPURA GARNELEN.....14

Romana Salat | Mango-Chili Mayo

RUMPSTEAK.....15

Rumpsteak | Kartoffelpüree | Röstzwiebel | Jus

CORDON BLEU RÖLLCHEN.....14

Gemüse | Hollandaise

KALBSLEBER.....12

Kartoffelpüree | Apfel | Röstzwiebel | Jus

RAVIOLI & BÄRLAUCH.....12

*gefüllt mit Bärlauch und Mascarpone in
Bärlauchpesto | Rucola | Parmiggiano*

POLLO FINO.....12

ausgebeinte Hähnchenkeule | Ratatouille Gemüse

LINSE & ROASTBEEF.....14

*rosa gebratenes Roastbeef kalt aufgeschnitten
| Beluga Linsensalat | Brot*

WIENER SCHNITZEL....12

Kalbsrücken | Pommes Frites

WARME TAPAS

BÄRLAUCHCREMESUPPE.....6

Croutons | | Bärlauchöl | Speck

ZWIEBELSUPPE.....9

mit Baguette und Gruyere Käse überbacken

GEBACKENE CHAMPIGNONS....10

goldbraun Frittiert mit Aioli

PEPERONI MIT KNOBI.....10

ab un an mol scharf

GEBACKENER FETA.....10

Knobli & Olivenöl | Zwiwwl

GEGRILLTE CALAMARI....12

Knoblauch-Olivenöl Marinade

PÄLZER BRODWORSCHT.....10

Bratwurst | Kartoffelpüree | Sauerkraut | Jus

LEWWERKNOPP.....10

Leberknödel | Kartoffelpüree | Sauerkraut | Jus

SAUMAAGE.....10

Saumagen | Kartoffelpüree | Sauerk

Speise KARTE

PFÄLZER RUMPSTEAK.... 3 2

250 Gramm Black Angus Rumpsteak | Bratkartoffeln | gebackene Zwiebel | Jus

PFEFFERSTEAK.... 3 8

250 Gramm Kalbsrücken | Pommes Frites | buntes Gemüse | Cognac-Pfefferrahmsoße

WIENER SCHNITZEL..... 2 8

vom Kalbsrücken | Pommes Frites | Preiselbeeren

CORDON BLEU RÖLLCHEN..... 3 0

vom Kalbsrücken | gefüllt mit Cheddar und Schwarzwälder Schinken dazu
buntes Gemüse | Pommes Frites und Sauce Hollandaise

LACHSFILET AUF DER HAUT GEBRATEN..... 2 8

Norwegisches Lachsfilet | Bärlauchrisotto | grüner Spargel | Grana Padano

POLLO FINO ROULADE..... 2 1

ausgebeinte Hähnchenkeule gefüllt mit Schafskäse und getrockneten Tomaten |
dazu Pommes Frites | Ratatouille Gemüse

KALBSLEBER "BERLINER ART"..... 2 4

zartrosa gebraten dazu Kartoffelpüree | Apfel | Jus

CUVÉE GRILLTELLER..... 3 0

Rumpsteak | Pollo Fino | Kalbssteak | Bratkartoffeln | Cognac-
Pfefferrahmsoße

PFÄLZER TELLER 2 1

Saumagen | Bratwurst | Leberknödel
Kartoffelpüree | Sauerkraut | Jus | Röstzwiebel

KLEINER PFÄLZER.... 1 8

Zweierlei vom Pfälzer Teller, nach Wahl dazu:
Kartoffelpüree | Sauerkraut | Jus | Röstzwiebel

RAVIOLI & BÄRLAUCH..... 2 0

gefüllt mit Bärlauch und Mascarpone | Bärlauchpesto | Rucola | Parmiggiano | Cherry
Tomaten

AUBERGINE..... 1 7



Trüffel-Hummus | Granatapfel | Minze | Schafskäse (Vegan auf Wunsch-ohne Käse)

FRÜHLINGSSALAT..... 1 7

Wildkräuter | Rohkost | eingelegte Radieschen | grüner Spargel | Rhabarber-Kompott |
Balsamico-Senf-Dressing

WAHLWEISE MIT:

ROASTBEEF KALT AUFGESCHNITTEN..... 1 0

HAUSGEBEIZTEM LACHS..... 8

POLLO FINO..... 8