WINE BY THE GLAS

FLASCHENWEINE IN UNSERER SEPARATEN WEINKARTE

	0,1l	0,2l
WEISS		
Riesling WinWin | von Winning | Pfalz | 2023	4,90	9,40
Grauburgunder „Aufwind“ | Thomas Hensel | Pfalz | 2023	5,10	9,70
Chardonnay vom Korallenriff | Jürgen Hofmann | Rheinhessen | 2023	5,40	10,30
Weißer Burgunder | Alexander Laible | Baden | 2023	5,50	10,50
ROSÉ		
TRIO Rosé | Weingut Zimmerle | Württemberg | 2023	4,90	9,40
ROT		
Merlot Excelsior | Robertson | Südafrika | 2021	4,70	9,00
Micro Cosme Rouge | Saint Cosme | Rhone | Frankreich | n.V.	5,00	9,40
Rosso di Montalcino | Caparzo | Toskana | Italien | 2022	5,10	9,70
Spätburgunder „Aufwind“ | Thomas Hensel | Pfalz | 2022	5,10	9,70

VORWEG

Brotgang 2,50
ofenfrische Brotauswahl von unserer Balducci-Bäckerei (kleiner Korb)

Burrata 17,50
mit Tomaten-Papaya-Tatar, Avocado, Basilikum, Olivenöl und 9 Jahre altem Balsamico

Flamed Beef 18,50
mit Zitrus Marinade, Avocadocreme, Zuckerschoten, Radieschen und Schnittlauch

Ceviche vom Färöer Lachs und Dorade 19,00
mit Mango-Leche de Tigre, Paprika, Gurke, roten Zwiebeln und Koriander

Cremesuppe von frischen Gartenkräutern 8,50
mit Sauerrahm und Croûtons

FLAMMKUCHEN

	VS	HS
Flammkuchen „Elsässer Art“ *mit Schmand, Speck, Zwiebeln und Frühlingslauch*	8,50	14,50
Flammkuchen „Spargel" *mit Schmand, grünem Spargel, Kirschtomaten, Basilikum und Parmesan*	10,50	15,00
Flammkuchen „Trüffel" *mit Trüffelcreme, Frühlingslauch, Rucola, Burrata und Sommertrüffel*	13,00	19,50

= vegetarisch – für Allergiker gibt es eine extra Speisekarte mit Ausweisung aller Zusatz- bzw. allergenen Stoffe

LAND & MEER

Gekräutertes Roastbeef vom Hereford Ochsen (kalt) 25,50
rosa gebraten mit Sauce Tartare, Beilagensalat – dazu Bratkartoffeln

Kikok Huhn Mediterran 25,90
Brust und Keule mit Geflügeljus, Ratatouille und Parmesan-Kartoffeln

Rinderfiletgeschnetzeltes 29,50
mit Bourbon-Rahmsauce, Champignons, Zwiebeln und Kräuterspätzle

Gegrilltes Iberico-Karree 32,00
mit Portwein Jus, grünem Spargel, Spinat, getrockneten Tomaten und Kartoffelkuchen

Filet vom Färöer Lachs 32,00
mit Teriyaki-Lack, pikantem Wokgemüse und Basmati Reis

Garnelenpfanne 35,00
in Olivenöl, verschiedenen Kräutern, Zwiebeln, geröstetem Knoblauchbaguette, Zitronenmayonnaise und Beilagensalat

Chef's Special Cut

IMMER FÜR 2 PERSONEN – AM TISCH TRANCHIERT

ca.1 kg | **US Tomahawk** | Tagespreis

---

ca. 600 g | **Chateaubriand** | 109,-

serviert auf Zwiebel-Champignon-Gemüse.
Dazu Bratkartoffeln, Saisongemüse und Pfefferrahmsauce

VOM GRILL

Rumpsteak *Hereford Rind, Uruguay*	*220 g*	28,50
Filetsteak Ladies Cut *Hereford Rind, Uruguay*	*180 g*	29,50
Filetsteak *Hereford Rind, Uruguay*	*250 g*	39,50
Rib Eye *Hereford Rind, Uruguay*	*300 g*	32,50
Flank Steak *Australien*	*300 g*	26,50

Alle Cuts inkl. einer Beilage nach Wahl:

French Fries | Bratkartoffeln | Ofenkartoffel mit Sour Cream	4,50
Frischer Blattspinat | Saisongemüse | Zwiebel-Champignons	4,50
Pfefferrahmsauce | Sauce Béarnaise | Café de Paris Butter	3,00

= vegetarisch – für Allergiker gibt es eine extra Speisekarte mit Ausweisung aller Zusatz- bzw. allergenen Stoffe

PASTA & VEGGIE

Spaghetti Gamberoni 25,50
mit Olivenöl, Knoblauch, Chili, bunten Kirschtomaten, Basilikum und Parmesan

Schmorgemüse-Curry *(vegan)* 19,50
pikant mit Kokosmilch, gerösteten Cashewkernen und Sesamreis

Buddha Bowl *(vegan)* 19,00
mit Basmati Reis, fruchtigem Rotkohlsalat, Avocado, Gurke, Mais, Babyspinat, bunten Karotten, Kirschtomaten, Berberitzen und Sesam-Dressing

Upgrades:

- mit gegrillten Lachswürfel + 6,00
- mit Maispoularden-Chunks + 6,00

SALATE

	VS	HS
Gurkensalat *mit Sauerrahm, Dill und Zitrone*	5,50	
Caesar Salad *mit Mandeldressing, gerösteten Croûtons, Kirschtomaten und Parmesan*	12,00	18,00
Salat „Wellingten“ *mit Balsamicodressing, roten Zwiebeln, Kirschtomaten und krossem Speck*	12,00	18,00

Upgrades:

- mit Maispoulardenbrust + 7,50
- mit 4 Riesengarnelen + 9,00

BURGER & BBQ

Wellingten Hamburger 21,50
200 g Beef, Tomate, rote Zwiebeln, Gurken, Salatblatt und French Fries

Wellingten Cheeseburger 23,50
200 g Beef, Cheddar, Tomate, rote Zwiebeln, Gurken, Salatblatt und French Fries

SPARERIBS – 25,50

ca. 500 g wahlweise mit Honig- oder Barbecuemarinade, French Fries und Coleslaw

"JEDEN DONNERSTAG ALL YOU CAN EAT"

= vegetarisch – für Allergiker gibt es eine extra Speisekarte mit Ausweisung aller Zusatz- bzw. allergenen Stoffe

Wellingten
RESTAURANT

KINDERSPEISEKARTE

(für Kinder bis 12 Jahre)

Alle Kindergerichte für 12,90 € inkl. einer Eis-Überraschung.

KINDERFLAMMKUCHEN
mit Salami und Käse

KINDERHAMBURGER
mit Rinderhack, Römersalat, Gurke und Steakhouse Pommes

KLEINES WIENER KALBSSCHNITZEL
mit Karotten-Erbsengemüse und Pommes Frites

FISCHSTÄBCHEN
mit Kartoffelpüree und Gurkensalat

SPAGHETTI
wahlweise mit einer Schinken-Sahne oder Tomatensauce