

# **Restaurant Consulat des Weins**

## **Öffnungszeiten (warme Küche)**

Montag bis Samstag

18:00 – 21:00 Uhr

## **Herzlich willkommen**

Alle unsere Gerichte sind hausgemacht - wir bereiten sie stets frisch zu.  
Soweit wie möglich arbeiten wir mit saisonalen und regionalen Zutaten.

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.**

## **APERITIFS**

### SEKT & SECCO

Riesling Sekt, trocken	10 cl	4,00 €
Spätburgunder Rosé-Sekt, trocken	10 cl	4,00 €
Sauvignon-Blanc Sekt, extra trocken	10 cl	4,00 €
Gewürztraminer Sekt, trocken	10 cl	5,00 €
Secco weiß oder rosé	10 cl	3,50 €
Secco weiß - alkoholfrei -	10 cl	3,50 €

### INTERNATIONALE APERITIFS

Aperol Spritz 2 7	20 cl	6,50 €
Campari Soda oder Orange 2	4 cl	4,50 €
Martini Bianco	5 cl	4,50 €

**MENÜ** **37 €**

Ziegenamembert von der Hungener Käsescheune | Kichererbsen  
Pflaumen-Preiselbeere-Chutney | Rucola | Cassis-Vinaigrette 13 €

Gebratene Maishähnchenbrust 23 €  
Orangen-Pfeffersoße | Pfifferlinge | Spitzkohl  
braisierte Karotten | Kartoffelkrapfen

Sorbetteller [Himbeere | Mango | Blutpflirsich] 10 €

Gerne können Sie die Gerichte des Menüs auch einzeln bestellen.  
Einen Austausch der einzelnen Gerichte bieten wir nicht an.

## **KALTE VORSPEISEN**

Carpaccio vom Hohenloher Rinderrücken Parmesan-Espuma   Alter Sherry-Essig   Limonenöl gelbe Bete   Pinienkerne   Rucola	15 €
Rosa gebratene Scheiben von der Kalbshüfte Erdkohlrabi-Karotten-Chutney   Sauce gribiche Wildkräutersalat   Maronen-Vinaigrette	15 €
Variation von Fischvorspeisen -- Eußerthaler Forellenmousse, Forellenkaviar, geräucherte Lachsforelle, hausgebeizter Graved Lachs -- Senfgurkenkompott   rote Zwiebelmarmelade   Wildkräutersalat	15 €
Caprese Deutscher Büffelmozzarella   bunte alte Tomatensorten 13 Jahre gereifter Balsamicoessig   Olivenöl   Pesto	14 €
Beilagensalat	7 €

## **WARME VORSPEISEN**

Kleine Königin-Pastete wahlweise mit - Ragout Fin	10 €
- Rahmgemüse	9 €

## **SUPPEN**

Kraftbrühe vom Rindertafelspitz Markklößchen   Gemüse   Backerbsen   Nudeln	8 €
Kremsuppe vom Hokkaidokürbis Kürbiskonfit   Kernöl   Kürbiskerne	8 €

## HAUPTGERICHTE

Geschmorte Schweinebäckchen   Rotweinsauce Mandel-Brokkoli   Kürbis-Kartoffelstampf	22 €
Medaillons vom Schweinefilet   Rahmsauce Steinpilze   Spätzle	22 €
Pfälzer Saumagen von der Metzgerei Vogt in Hassloch Rotweinsauce   Weinsauerkraut   Bratkartoffel	18 €
Cordon bleu von der Kalbshälfte -- gefüllt mit Kochschinken und Hungener Spätburgunderkäse -- Pommes frites   Preiselbeeren   Zitrone	23 €
Zwei Kalbsmedaillons   Kürbiskernkruste Portweinsauce   Herbstgemüse   Steckrübenstampf	32 €
Pfälzer Rumpsteak von der Hohenloher Rinderfärsch Schmorzwiebeln   Dornfeldersauce   Bratkartoffel	30 €
Geschmorte Rinderroulade nach Hausfrauen Art vom Hohenloher Rind Rotweinsauce   Kartoffel-Kürbisstampf   Kohlrabi   Bundzwiebeln	27 €
Duett vom Jungbullen Tafelspitz und Fleischklößchen Meerrettichsauce   Bouillonkartoffel	22 €
Rehkeulensteaks aus Duttweilerer Jagd Holunderblütensauce   Rahmwirsing   Pfifferlinge eingelegte Essigkirschen [mit Stein]   gebratene Grießstrudelscheiben	29 €
Beilagensalat	7 €

## **HAUPTGERICHTE**

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet bunter Meeresspargel [Salicorne]   Rieslingschaumsoße Estragon Pesto   Kürbis-Kartoffelgnocchi	29 €
Geschmorter Braten von der Hohenloher Weidelammkeule Kalamata-Olivensoße   Steckrübenstampf   Schwarzwurzeln   Karotten	27 €

## **VEGETARISCH**

Bratlinge von Quinoa mit Zucchini und Karotte braune Soße   Pfifferlinge   Herbstgemüse gebackene Cous-Cous-Bällchen	18 €
Linguine   Sahnesoße   Gemüse   gebratene Steinpilze Kirschtomaten   karamellierte Walnüsse   Parmesan	19 €
Dreimal Kartoffel -- Kartoffelstrudel, lila Kartoffelstampf, Kürbis-Kartoffelgnocchi -- Herbstgemüse   Pfifferlinge   Karottenschaumsoße	19 €
Trilogie von Semmelknödeln -- Rote Bete-, Greyerzerkäse- und Spinatknödel -- Spitzkohl   Bröselschmelze   Salbeischaum	17 €

## **FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE**

Hähnchenfilets in Cornflakes-Panade Möhrchen   Pommes Frites	7 €
Spätzle mit Rahmsauce	5 €
Pfannkuchen mit Marmelade oder Nuss-Nougat-Krem	7 €
Babyspätzle und der Räuberteller sind gratis	

## DESSERTS

Variation von Aprikosen und Pfirsichen   Joghurtschaum -- Aprikosen-Espuma, Aprikosen-Quark-Mousse, Schoko-Aprikosenbeignet Paraguay-Pfirsichkompott, Pfirsich-Eisenkrautkaltschale, Blutpfirsichsorbet --	13 €
Tonkabohnen-Panna Cotta mit Passionsfruchtgelee Kokospuma   Snickerseiskrem	10 €
Rostiger Ritter [eingelegtes, paniertes Milchbrötchen] Zimtzucker   Vanillesoße   Parfait von belgischer Callebaut Ruby Schokolade - Zubereitungszeit ca. 15 min. -	11 €
Sinfonie von heimischen Pflaumen -- Zwetschgenkompott, Pflaumensülze, Lattwersch Mirabellensorbet, Slibowitz-Vanillesoße -- gebackener Buttermilch-Grießkrapfen   karamellierte Walnusskerne	13 €
Eis - 2 Kugeln zur Wahl: Dunkle Schokolade   Haselnuss   Vanille   Malaga   Snickers	5 €
„Damendessert“ Espresso   süße Überraschung	8 €
„Herrendessert“ Espresso   Dunkers Kräuter-Bitterlikör [mit Zimt   Ingwer getrockneten Orangenschalen   Wacholderbeeren]	7 €
Käseteller von der Hungener Käsesscheune - Camembert, Spätburgunder- und Gewölbekäse - Tessiner Feigensenf   Honignüsse	12 €



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 ltr.	0,4 ltr.
Coca Cola   Cola light   Fanta   Spezi 2 3 4 6	2,50 €	4,00 €
Zitronenlimo 6	2,50 €	4,00 €
Apfelsaft / -Schorle	2,50 €	4,00 €
Johannisbeerschorle	2,50 €	4,00 €
Traubensaft / -Schorle weiß   rot	3,00 €	4,50 €

	0,25 ltr.	0,75 ltr.
Bellaris Mineralwasser Classic / Still	3,00 €	6,00 €
Bellaris Mineralwasser Medium		6,00 €

## FLASCHENBIERE

	0,33 ltr.	0,5 ltr.
Bellheimer Lord Premium Pils	4,00 €	
Bellheimer Lord Premium Pils – alkoholfrei -	4,00 €	
Bellheimer Natur-Radler Vollbier Zitrone	4,00 €	
Valentins Premium Hefeweissbier		5,00 €
Valentins Premium Hefeweissbier – alkoholfrei -		5,00 €

## WEINSCHORLE

	0,25 ltr.	0,5 ltr.
Weißherbstschorle	3,00 €	5,00 €
Rieslingschorle	3,00 €	5,00 €

## HEISSE GETRÄNKE

Kaffee 4	Tasse	3,00 €
Kaffee koffeinfrei	Tasse	3,00 €
Espresso 4	einfach	2,00 €
	doppelt	3,50 €
Espresso Macchiato 4		2,50 €
Cappuccino 4	Tasse	3,50 €
Milchkaffee 4	Tasse	3,50 €
Latte Macchiato 4	Tasse	3,50 €
Tee (Schwarz, Pfefferminz, Kamille, Grün)	Glas	2,50 €

## **DIGESTIFS**

### **Aus unserem eigenen Keller**

Ortega Beerenauslese - Süßwein	10 cl	6,00 €
Traubenbranntwein	2 cl	5,00 €
Tresterbrand aus Gewürztraminer-Traube	2 cl	5,00 €
Pfälzer Hefeschnaps klar	2 cl	4,00 €
Pfälzer Hefeschnaps - 10 Monate im Eichenholzfass gereift	2 cl	5,00 €
Traubenlikör rot oder weiß	2 cl	5,00 €
Gin [Pfalztropfen]	2 cl	6,00 €
Gin Tonic 3 7 [Pfalztropfen 2cl   Thomas Henry 0,33l]		8,00 €

### **Regional von der prämierten Qualitätsbrennerei Stern in Hochstadt**

Obstler	2 cl	5,00 €
Mirabellenbrand	2 cl	5,00 €
Kirschwasser	2 cl	5,00 €
Williams Christ Birne	2 cl	5,00 €
Zwetschgenwasser	2 cl	5,00 €
Alter Weinbrand - Réserve -	2 cl	6,00 €
Ramazotti	4 cl	5,00 €
Saumagen Kräuterlikör	2 cl	4,00 €

Zusatzstoffe:

- 1 = mit Phosphat/Nitritpökelsalz
- 2 = mit Farbstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = koffeinhaltig
- 5 = mit Konservierungsstoffen
- 6 = mit Süßungsmitteln / Phenylalaninquelle
- 7 = chininhaltig

Alle unsere Soßen werden mit Wein abgelöscht und enthalten somit Alkohol.

Die Speisekarte mit Angaben der Allergene hält unser Servicepersonal für Sie bereit.