



# Wiedemann's Landküche

mit Küchenchef Philipp Elsner

## TYPISCH WIEDEMANN'S LANDKÜCHE

- Wir kochen alles frisch und ohne Geschmacksverstärker
- Unsere Saucen und Suppen sind beschwipst von unserem Wein & glutenfrei
- Hausgemachtes EIS liegt uns am Herzen
- Freuen Sie sich auf **hausgebackenes Brot** zum Naschen vorweg... unser Mehl kommt von der Kügler Mühle aus Siebeldingen...

## BIO IM WEINHOTEL

Wir sind seit 2013 ein biozertifiziertes Restaurant.

Warum BIO? Ganz einfach, weil Bio für uns nichts Exotisches ist, Bio ist und sollte den Normalzustand von der Symbiose Natur und Mensch darstellen.

- Kaffee-, Teespezialitäten von Biokorb
- Wein vom eigenen Bioland Weingut Wiedemann
- Diverse biologische Frühstücksprodukte

Wir werden regelmäßig von der Bio-Kontrollstelle ABCERT AG (DE-ÖKO-006) kontrolliert.



## Sommer-Menü

### 4-Gang

**BIO TOMATE UND BÜFFELMOZZARELLA**  
mit hausgemachtem Pesto und Pfälzer Balsamico  
\*2016/17er Weißburgunder QbA feinherb

\*\*\*

**SCHAUMSUPPE VON SÜSSKARTOFFEL UND PAPRIKA**  
\*2017er Pinot meunier blanc de noir QbA feinherb

\*\*\*

**ROSA GEBRATENES RINDERFILET**  
auf grünem Erbsenpüree mit Pfifferlingen und Dornfelderjus  
\*2014er Syrah Rotwein QbA trocken

oder

**GEGRILLTER WOLFSBARSCH**  
auf Oliven-Ratatouille mit mediterranem Safranjus und Gnocchi  
\*2016er Cuvée Rosé QbA trocken

oder

**SAFRAN RISOTTO MIT PFIFFERLINGEN**  
gebratenem Blumenkohl und Parmesancrunch  
2017er Grauburgunder Spätlese trocken  
\*\*\*

**CRÉME BRULÉE**  
mit hausgemachtem Vanilleeis und frischen Beeren  
\*2017er Gewürztraminer „Edition“ lieblich

4-Gang 44 €

3-Gang mit Vorspeise 38 €

\*Ihre passende Weinbegleitung à 0,1 l zum 4-Gang Menü: 14 €

\*Ihre passende Weinbegleitung à 0,1 l zum 3-Gang Menü: 12 €



## *Vorweg*

### **SOMMERLICHE BLATTSALATE**

in Weindressing mit eingelegtem Gemüse und würzigen Cashewkernen

10,50 €

### **BIO TOMATE UND BÜFFELMOZZARELLA**

mit hausgemachtem Pesto und Pfälzer Balsamico

11,50 €

## *Suppenfreunden*

### **SCHAUMSUPPE VON SÜSSKARTOFFEL UND PAPRIKA**

6,50 €

### **SCHAUMSUPPE VON SOMMERLAUCH UND STRAUCHTOMATE**

6,50 €



## *Hauptgang*

### **GEGRILLTER WOLFSBARSCH**

auf Oliven-Ratatouille mit mediterranem Safranjus und Gnocchi

21,00 €

### **KROSS GEBRATENE POULARDENBRUST**

mit Büffelmozzarella und Basilikum gefüllt auf Safran Risotto

20,00 €

### **ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE**

auf gegrillter Paprika mit gebackener Polenta und Kräuterjus

22,50 €

### **ROSA GEBRATENES RINDERFILET**

auf grünem Erbsenpüree mit Pfifferlingen und Dornfelderjus

27,00 €

## *Vegetarisch*

### **SAFRAN RISOTTO MIT PFIFFERLINGEN**

gebratenem Blumenkohl und Parmesancrunch

16,50 €



## *Süsse Leckereien*

### GEKÜHLTES VERVEINE-SÜPPCHEN

mit Himbeerparfait

7,50 €

### CRÊME BRULÉE

mit hausgemachtem Vanilleeis und frischen Beeren

7,00 €

### FÜR ZWEI:

### SÜSSE DESSERTVARIATION IN DER FASSDAUBE SERVIERT

Lassen Sie sich überraschen!

14,00 €



## *Candle Light Dinner*

**Romantische Stunden im Wiedemann's Restaurant ...**

Freuen Sie sich auf ein 5 - Gang Verwöhnmenü bei Kerzenschein. Inklusive Begrüßungs-Aperitif sowie süßen Leckereien aus der Fassdaube zum gemeinsamen Genießen.

**49 € pro Person inklusive Aperitif**  
**65 € pro Person inklusive Aperitif & begleitende Weine**

Nur mit Reservierung.

Sie suchen noch eine Geschenkidee für Ihre Liebsten?  
Schenken Sie ein romantisches Candle Light Dinner!

## *Vesper-Zeit*

**Täglich von 14-16 Uhr gibt es hausgemachte Kuchen und herzhafte Leckereien**

Freuen Sie sich auf eine süße und herzhafte Vesper am Nachmittag. Ohne Reservierung.  
Wanderer sind herzlich willkommen!

**14 € pro Person**

## *Frühstückchen...*

**Täglich Frühstücksbuffet mit Bio-Produkten von 8-10 Uhr**

Nur mit Voranmeldung.

**14 € pro Person**