



# Wiedemann's Landküche

mit Küchenchef Philipp Elsner

## TYPISCH WIEDEMANN'S LANDKÜCHE

- Wir kochen alles frisch und ohne Geschmacksverstärker
- Unsere Gemüse und Salate stammen weitgehend aus BIO Betrieben der Region
- Unsere Saucen und Suppen sind beschwipst von unserem Wein & glutenfrei
- Hausgemachtes EIS liegt uns am Herzen
- Unser Rindfleisch kommt vom Venninger Weiderind aus artgerechter Tierhaltung

Freuen Sie sich auf **hausgebackenes Brot** zum Naschen vorweg...

## 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.

- Frische Salate und Gemüse vom Hofladen Blattlaus, Maxdorf
- 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.



## *Anfahrt*

**Crémant Pinot Sekt brut** - Pfalz b.A. - handgerüttelt -  
- Goldmedaille Internationaler Bio-Weinpreis -

0,1 l

6,00 €

**Schlawiner**

Wiedemann's alkoholfreier Frucht-Secco

0,1 l

4,50 €

**Hausgemachter Gewürzkirschsaft**

mit Secco aufgefüllt / auch alkoholfrei mit Schlawiner möglich

0,1 l

6,50 €



## *Winter-Menü*

### 4-Gang

#### FELDSALAT IN KARTOFFEL-VINAIGRETTE

mit karamellisierten Nüssen und Granatapfel

\*2014/15er Weißburgunder QbA feinherb

\*\*\*

#### SCHAUMSUPPE VON SÜSSKARTOFFEL UND VANILLE

\*2015er Pinot meunier blanc de noir QbA feinherb

\*\*\*

#### KALBSRÜCKENSTEAK

auf buntem Bio Gemüse mit Zitronenjus und Kürbisgnocchi

\*2014er Syrah Rotwein QbA trocken

oder

#### GEGRILLTER ISLÄNDER SAIBLING

auf Rahmwirsing mit Fettucchine und Zitronenjus

\*2013er Sauvignon blanc QbA trocken

\*\*\*

#### CRÈME BRÛLÉE MIT MARNIERTEN GEWÜRZORANGEN

und hausgemachtem Maroneneis

\*2014er Gewürztraminer „Edition“ lieblich

4-Gang 39 €

3-Gang mit Vorspeise 33 €

\*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*

### **FELDSALAT IN KARTOFFEL-VINAIGRETTE**

mit karamellisierten Nüssen und Granatapfel

9,50 €

### **KNUSPRIGE STREIFEN VOM SCHWEINEKINN**

auf Spitzkohlsalat mit Pommery Senf Vinaigrette

11,50 €

### **HAUSGEBEIZTE FJORDFORELLE**

mit schwarzem Rettich, Joghurt und Postelein

15,50 €

## *Suppenfreunden*

### **KRAFTBRÜHE VON DER BARBARIE ENTE**

mit Gemüse und Entenklösschen

7,50 €

### **SCHAUMSUPPE VON SÜSSKARTOFFEL UND VANILLE**

mit Ziegenkäsecrostini

7,00 €



## *Vegetarisch*

### **HAUSGEMACHTE RAVIOLI VON SELLERIE UND KASTANIEN**

auf gebratenen Pilzen mit Schaum von Brauner Butter

17,50 €

## *Fleisch*

### **FILET UND GESCHMORTES BÄCKCHEN VOM PFÄLZER LANDSCHWEIN**

mit karamellisierten Schwarzwurzeln und Kartoffelpüree

18,50 €

### **KROSS GEBRATENE ENTENBRUST**

auf Apfel-Rotkraut mit Dornfelderjus, glasierten Maronen und geschmelzten Kartoffelklößen

20,50 €

### **KALBSRÜCKENSTEAK**

auf buntem Bio Gemüse mit Zitronenjus und Kürbisgnocchi

21,50 €

### **ROSA GEBRATENES ROASTBEEF**

mit Blumenkohl „polnisch“, dazu hausgemachte Herzoginkartoffeln

23,90 €

### **BEILAGENSALAT**

5,00 €



## *Fisch*

### **KROSS GEBRATENER FLUSSZANDER**

auf Rosenkohl mit hausgemachten Schupfnudeln und Weissburgundercreme

19,50 €

### **GEGRILLTER ISLÄNDER SAIBLING**

auf Rahmwirsing mit Fettucchine und Zitronenjus

20,50 €

## *Süsse Leckereien*

### **CRÈME BRÛLÉE MIT MARNIERTEN GEWÜRZORANGEN**

und hausgemachtem Maroneneis

8,00 €

### **TARTE VOM DUNKLEN NOUGAT**

mit winterlichen Kirschen

8,50 €

### **BROMBEER-VANILLE STREUSEL**

im Glas serviert

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 herzhaft Leckereien

Freuen Sie sich auf eine süße und herzhaft 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**