

WEINHAUS AM NEUEN MARKT

 WEINKULTUR  
IM HERZEN  
NEURUPPINS

03391 - 65 11 01

- Gutes Essen zu guten Weinen -

# LECKERE SNACKS ZUM WEIN

- jederzeit -

 Vegetarisch



-  Gemischter Salat mit Pinienkernen 11  
*Kirschtomaten, Gurken, rote Zwiebeln und Kräuterdressing<sup>d</sup>*
  
- Soljanka<sup>a,2,3</sup>, nach Art des Hauses 7,5  
*der Klassiker unter den Suppen, serviert mit Sahne, Zitrone und Baguette<sup>a</sup>*
  
-  Krosses Knoblauchbaguette<sup>a</sup> 5  
*verfeinert mit Meersalz*
  
-  Schälchen mit spanischen Kingoliven und Kapernbeeren 5
  
-  Dip im Schälchen 6  
*wahlweise Aioli<sup>i</sup>, Frischkäse<sup>s</sup> oder Dattel/Curry-Dip<sup>s</sup> mit Baguette<sup>a</sup>*
  
-  Zwei klassisches Bruschetta<sup>a</sup> 6  
*mit Tomaten, Knoblauch abgeschmeckt mit frischen Lauchzwiebeln*
  
- Bauernbrote<sup>a</sup> mit hausgemachtem Apfel-Zwiebelschmalz 7  
*dazu reichen wir Meersalz und ein Schälchen Gewürzgurken<sup>s</sup>*
  
-  Zwei ofenfrische Laugenbrezeln<sup>a</sup> 6,5  
*wahlweise mit Frischkäse-Dip<sup>s</sup> oder Butter<sup>s</sup>*
  
- Baguette<sup>a</sup> 10  
*belegt mit Serranoschinken<sup>2,3,a</sup>, Parmesan<sup>s</sup>, getrockneten Tomaten<sup>s</sup>, Olivenöl und Salat*
  
- Pikante Vesperschale 10  
*Kapernäpfeln<sup>s</sup>, Oliven<sup>s</sup>, Banderillas<sup>s</sup>, Käsewürfeln<sup>s</sup>, Knacker<sup>1,2,3</sup>,  
getrocknete Tomaten<sup>2</sup> und Baguette<sup>a</sup>*

Portion Baguette 2,5

Knabberschale 3  
*mit Erdnüssen und Brezeln*

# GENIESSEN OHNE FLEISCH

17:00 - 21:30 Uhr



- ✓ **Ofenfrische Backkartoffel** 12  
*serviert auf knackigem Salat, dazu Frischkäse-Dip<sup>§</sup> und Leinöl aus der Ölmühle Katerbow*
- ✓ **Pikantes Bruschetta –Trio** 11  
*Ciabatta Brote<sup>a</sup> mit Tomaten, Zucchini-Mozzarella<sup>§</sup> und gegrilltem Paprika-Feta überbacken*
- ✓ **Geschmorter Feta-Tomaten-Topf** 13  
*Kirschtomaten, Zucchini, Zwiebeln, Feta<sup>§</sup>, Rosmarin und Weißwein<sup>l</sup>, dazu Baguette<sup>a</sup>*
- ✓ **Italienischer Brotsalat** 12,5  
*mit Mozzarella<sup>§</sup>, Kirschtomaten, Oliven<sup>2</sup>, Salat, geröstetem Brot<sup>a</sup> und Parmesan<sup>§</sup>*
- ✓ **Avocado-Carpaccio** 15  
*mit Crème fraiche<sup>§</sup>, Limetten, Grantapfelkernen, Olivenöl und Frühlingzwiebeln, dazu rustikales Baguette<sup>a</sup>*
- ✓ **Camembert „Fondue“** 17  
*gebackener Camembert<sup>§</sup> mit Rosmarin, Walnüssen, Honig, Olivenöl und Preiselbeeren<sup>2</sup>, serviert mit Baguette<sup>a</sup>*
- ✓ **Käseauswahl** 26  
*ausgewählter Käsesorten<sup>§</sup> mit Weintrauben, karamellisierten Nüssen, Birnensenf von Rhinkraut dazu rustikales Baguette<sup>a</sup>*

---

## NACH DEM ESSEN IST VOR DEM ESSEN

Soll es noch was  
Süßes sein?

- Sorbet von Eisdiele Polly´s** 5  
*Birne- Riesling oder Schoko-Rotwein*
- Warmes Schoko-Soufflé mit Sahne<sup>§</sup>** 7
- Tartufo- Zabaione- und Schokoladeneis<sup>§</sup>** 7  
*mit einem Schokoladenherz*

# FEUER UND FLAMME

17:00 - 21:30 Uhr

**Flammkuchen - der Klassiker** 9  
*der Klassiker mit Schinkenspeck<sup>2,3,4</sup>, Zwiebeln mit Käse<sup>8</sup>*

**Flammkuchen - für Neugierige** 11  
*mit Ziegenkäse<sup>8</sup>, Bacon<sup>2,3,4</sup> und Honig*



**Flammkuchen - der Französische** 11  
*mit Brie<sup>8</sup>, Preiselbeeren<sup>2</sup> und Walnüssen*

**Flammkuchen - der Skandinavier** 12,5  
*mit geräuchertem Lachsfilet<sup>2</sup>, Zwiebeln, Dill und Zitrone*

---

# UNSERE SPEZIALI- TÄTEN

17:00 - 21:30 Uhr

**Würzfleisch vom Hähnchen** 8  
*Hähnchenragout<sup>8,a</sup>, überbacken mit Käse<sup>8</sup>, dazu Zitrone, Worcestersauce und Toast<sup>4</sup>*

**Feinkostvariation** 16  
*fein abgestimmte Käseauswahl<sup>8</sup>, Serranoschinken<sup>2,3,a</sup>, Frischkäse<sup>8</sup>, dazu rustikales Baguette<sup>a</sup>*

**Tapas – Platte** 25  
*Serranoschinken<sup>2,3,a</sup> „Gran Reserva“, Finocchiona<sup>1,2,3,ij</sup>, Chorizo<sup>1,2,3</sup>, Manchego<sup>8</sup>, eingelegte Oliven<sup>2</sup>, Datteln<sup>5</sup> in Bacon<sup>2,3,4</sup>, Banderillas<sup>2</sup>, dazu ein Schälchen Aiolic, dazu rustikales Baguette<sup>a</sup>*

**Weinhaus-Platte – reicht für Zwei** 38  
*Unsere Spezialitäten auf einer Platte: Serranoschinken<sup>2,3,a</sup> „Gran Reserva“, Finocchiona<sup>1,2,3,ij</sup>, Chorizo<sup>1,2,3</sup>, Käseauswahl<sup>8</sup>, Oliven<sup>2</sup>, Datteln<sup>5</sup> in Bacon<sup>2,3,4</sup>, Kapernbeeren<sup>2</sup>, getrocknete Tomaten<sup>2</sup>, Banderillas<sup>2</sup>, dazu Aioli<sup>c</sup>, Dattel/Currydip<sup>8</sup> und Frischkäse- Dip<sup>8</sup>, dazu rustikales Baguette<sup>a</sup>*

## Liste der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe

### Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel, 13 gewachst

### Deklarationspflichtige Allergene

a Glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse, g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, h Schalenfrüchte, i Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, k Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, l Schwefeldioxid und Sulphite, m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, n Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

WEINHAUS AM NEUEN MARKT

WIR WÜNSCHEN  
IHNEN EINEN  
GUTEN APPETIT

03391 - 65 11 01