

## WEINE

		€
2017	„Liebesgut“ Riesling Kabinett Motzenbäcker & Schwedhelm	0,75 l 21,-
2018	Deidesheimer Riesling - VDP.Ortswein - Dr. v. Bassermann-Jordan, Deidesheim	0,75 l 22,-
2018	„Pechstein“ Riesling Kabinett Eugen Müller, Forst	0,75 l 24,-
2018	„Elster“ Riesling - VDP.Erste Lage - Georg Mosbacher, Forst	0,75 l 25,-
2017	„HOHENMORGEN“ Riesling - VDP.Grosses Gewächs - Dr. v. Bassermann-Jordan, Deidesheim	0,75 l 55,-
2018	„Marriage“ Musk. / Gewürztr. / Weißb. Motzenbäcker, Deidesheim	0,75 l 21,-
2018	Sauvignon Blanc Georg Mosbacher, Forst	0,75 l 21,-
2018	Grauburgunder - VDP.Gutswein - Dr. v. Bassermann-Jordan, Deidesheim	0,75 l 22,-
2018	Weißburgunder - VDP.Gutswein - Georg Mosbacher, Forst	0,75 l 23,-
2017	„WEISSNULL17“ mfg & aw Exklusivabfüllung Deidesheimer Hof M. & G. Fußer, Niederkirchen	0,75 l 22,-
2016	Chardonnay „Mondeiche“ Motzenbäcker, Deidesheim	0,75 l 29,-
2018	„Virtuoso“ Spätburgunder Blanc de Noir Eugen Müller, Forst	0,75 l 23,-
2018	„Bone Dry“ Rosé Reichsrat von Buhl, Deidesheim	0,75 l 23,-
2017	Deidesheimer Spätburgunder M. & G. Fußer, Niederkirchen	0,75 l 24,-
2015	„Tradition R“ Rotweincuvée Eugen Müller, Forst	0,75 l 21,-
2016	„MCMK“ Cabernet Sauvignon Motzenbäcker, Deidesheim	0,75 l 31,-

## SEKT &amp; CHAMPAGNER &amp; CO. €

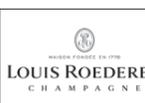
Pinot brut / Rosé brut / Riesling brut Sektgut Menger-Krug	0,1 l 5,50 0,75 l 31,-
Chardonnay brut - Blanc de Blancs - Sektgut Menger-Krug	0,1 l 6,50 0,75 l 37,-
Roederer „Brut Premier“ Champagne Louis Roederer, Reims	0,1 l 12,- 0,75 l 82,-
„Träublein“ erfrischend, biologisch, ohne Alkohol Sektmanufaktur Schloss VAUX	0,1 l 4,- 0,75 l 21,-

## NOCH MEHR FLÜSSIGES

Taunusquelle Mineralwasser - Premium -	0,25 l 2,50 0,75 l 5,50
Heimbs Kaffee Heimbs Espresso	Tasse 2,90 Tasse 3,-
Pfälzer Trester, 10 Jahre	2 cl 4,-
Karlsberg UrPils Gründels Classic alkoholfreies Pils	0,33 l 3,90 0,33 l 3,90

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir zur Weinkerwe - aus logistischen Gründen - unser Getränkeangebot auf die hier angebotenen Positionen beschränken müssen.

Falls Sie Ihren Lieblingswein auf Anhieb nicht hier finden, beraten wir Sie gerne persönlich. Aufgrund der exponierten Situation unserer Kerwe-Restaurations „Schwarzer Hahn im Garten“ können von dieser Karte abweichende Bestellungen zu längeren Wartezeiten führen.



Gläserpfand 3,- € / Glas  
Die Preise beinhalten Bedienungsgeld und Mehrwertsteuer.



RESTAURANT  
**SCHWARZER  
HAHN**  
BAR

2019



## FÜR'S ERSTE

„Poke Bowl“ vom Thunfisch mit Mango, Avocado, Koriander und Rosen-Basmatireis	21,-
<b>Hummer-Karotten Süppchen</b> mit Vanille und gebackener Meeresfrüchte-Croustade	11,-
<b>Tatar vom Rinderfilet</b> mit Meerrettichsorbet, Rucolapesto und Gewürz-Blätterteig Kissen	20,-
<b>Gegrillte Riesengarnele U3</b> mit Carpaccio von der Ochsenherztomate, Majorangrissini und gebackenem Schafskäse	25,-
<b>Topinambursalat</b> mit Strudel von der Wachtelbrust, geräucherter Paprikacrème, Parmesan, Basilikum und altem Balsamico	21,-

## UNSERE KERWE-KLASSIKER

<b>Der „Kerwe Saumagen“</b> gefüllt mit Trüffel und Foie Gras mit Spitzkohl-Birnen Gemüse, Trüffeljus und Kartoffelmousseline	19,50
<b>Flammkuchen „SN“</b> mit Burgundertrüffel und Foie Gras, Sommerlauch und Tiroler Speck	19,50

## AUS DEM WASSER

<b>Mit Zimt confierter Seeteufel</b> auf orientalischem Couscous, gegrillte Zucchini und Limettensauce	26,-
<b>Tagliatelle mit Meeresfrüchten</b> Bouillabaisse Sauce, Estragon und gebratene St. Jakobsmuschel	23,-
<b>Auf der Haut gebratenes Doradenfilet</b> mit gerührter Polenta, Oliven, wildem Brokkoli, Spitzpaprika und Noilly Prat Sauce	22,-

## AUS DEM GARTEN

<b>Gefüllte Ochsenherztomate</b> mit Ricotta Käse, Spinat, Pinienkernen, Salbeisauce und Risoninudeln	19,-
--	------

## KERWE-MENÜ

„Poke Bowl“ vom Thunfisch  
mit Mango, Avocado, Koriander und Rosen-Basmatireis  
\* \* \*

**Hummer-Karotten Süppchen**  
mit Vanille und gebackener Meeresfrüchte-Croustade  
\* \* \*

**Zweierlei vom schottischen Ochs**  
- rosa gebratener Rücken und Sauerbraten vom Bäckchen -  
mit Pfifferling-Lauch Gemüse  
und Servietten-Brezenknödel  
\* \* \*

**Gefüllte Baby Ananas**  
mit Piña Colada Sorbet,  
Passionsfrucht und Schokoladencrumble

69,-

## Weinfest-Feeling im Garten

# 2019

## VON DER WIESE

<b>Zweierlei vom schottischen Ochs</b> - rosa gebratener Rücken und Sauerbraten vom Bäckchen - mit Pfifferling-Lauch Gemüse und Servietten-Brezenknödel	27,-
<b>Lammkarree und gratiniertes Lammpflanzerl</b> mit Chorizo-Melonen Risotto und Basilikumjus	28,-
<b>Dicke Rippe vom Duroc Schwein - aus dem Smoker -</b> mit Erbsen-Minz Mousseline, Mais und Ponzu Sauce	26,-

## DIE BESONDEREN STÜCKE

- für zwei Personen im Nonnenziegel serviert -

<b>Paella</b> mit portugiesischem Safranreis, Meerwasserfischen, Garnele U3, Spitzpaprika, Muscheln und Wachtel	p. Pers. 29,-
<b>US Striploin Steak vom schottischen Ochs</b> (600g) mit Pfifferlingen, Kartoffel-Knoblauch Mousseline, Pfefferjus und Sommerbohnen	p. Pers. 39,-

## DAS FINALE

<b>Spaghettieis „SN“</b> mit Orangensauce, gehobelter Sommertrüffel, weißer Schokolade und Himbeeren	18,-
<b>Gefüllte Baby Ananas</b> mit Piña Colada Sorbet, Passionsfrucht und Schokoladencrumble	18,-
<b>Geeistes Charantais Melonensüppchen</b> mit weißem Portweinsorbet und Pfefferminze	10,-

## KÄSE

<b>Halbes Dutzend Käsesorten vom Tölzer Affineur Hofmann</b> mit Chutney und Trauben	16,-
---	------