

Unsere Philosophie

Wir möchten Ihnen mit unserer Weinstube einen Ort für entspannte Auszeiten bieten. Genießen Sie unsere frischen, abwechslungsreichen Gerichte. Wir servieren Ihnen bekannte Speisen „neu“ interpretiert. Bei uns finden Sie sowohl leichte, vegetarische Köstlichkeiten, aber auch deftige Fleischgerichte. Für ein besonderes Genusshighlight sorgt hierbei unser Lavasteingrill. Unser Servicepersonal wird getreu unserem Motto: **„Wer alles mit einem Lächeln beginnt, dem wird das Meiste gelingen“** dafür sorgen, dass es Ihnen an nichts fehlt.

Wir versichern unseren Gästen, dass wir auf alle Zusatzstoffe verzichten, es sei denn, diese sind im Ausgangsprodukt enthalten. Allergene sind extra ausgewiesen. Bitte fragen Sie unser Personal.

Wenn Sie mit uns zufrieden waren, dann freuen wir uns über ein **„Gefällt mir“** bei Facebook oder eine **„positive Googlebewertung“**.

Sauor, dazu oder danach...



KAFFEE-VARIATIONEN

Espresso	2,20 EURO
Espresso Macchiato	2,70 EURO
Cappuccino	3,20 EURO
Latte Macchiato	3,50 EURO
Tasse Kaffee	2,50 EURO
Schokolade (Heiß)	3,20 EURO

TEE-SPEZIALITÄTEN

Aus der „BLANK ROAST“-Teemanufaktur

Manufakturtee „Pfälzer Kräuterhexe“ Vielkräutertee	2,80 EURO
Manufakturtee „Beerenauslese“ dunkle Beeren und Hibiskus	2,80 EURO
Manufakturtee „Drachentraum“ Schwarztee -Assam- würzig. malzig	2,80 EURO

An Der Weid

Weinstube

Suppen

KARTOFFEL - INGWERSUPPE

mit Apfelwürfeln und gerösteten Mandelblättchen

5,20 EURO

TOMATENSUPPE

mit frischen Kräutern der Provence, Schmand und Pfeffer-Pesto

5,20 EURO

Vorspeisen

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

mit Feigen-Senfsauce
und gegrillter Feige an Salatbouquet, dazu ein Grillbrot

8,90 EURO

GEGRILLTE PEPERONI

pikant, mit Schmand und Knoblauch, dazu zwei Grillbrote

7,90 EURO

HALBER GEBACKENER SCHAFSKÄSE

mit Peperoni und Cherry Tomaten an Salatbouquet, dazu ein Grillbrot

7,90 EURO

RINDERCARPACCIO

auf einer würzigen Marinade mit
frischen Himbeeren, Pecorino und Rucola, dazu zwei Grillbrote

12,90 EURO

Jedes weitere Grillbrot extra 0,50 €

An der Weid

Weinstube

Mediterrane Pastzeit

BÄRLAUCHSPAGHETTI MIT FISCH TRIO

Spaghetti mit Bärlauch-Pesto, dazu dreierlei Fischfilet vom Grill auf Kräuter-Tomatensugo mit frischem Rucola

19,90 EURO

BÄRLAUCHSPAGHETTI MIT RUMPSTEAKSTREIFEN

Spaghetti mit Bärlauch-Pesto, dazu gegrillte Rumpsteakstreifen auf Kräuter-Tomatensugo mit frisch gehobelem Pecorinokäse und Rucola

19,90 EURO

Kulinarische Versuchungen

SALATTELLER MIT SCHAFSKÄSE

Großer Salatteller mit Schafskäse vom Grill, dazu Pfannengemüse, Peperoni, Cherry-Tomaten und Kroketten

15,90 EURO

KRÄUTERPFANNKUCHEN

mit Zuckerschoten und einem Hähnchenbrustfilet, dazu Rosmarin-Honig-Senfsauce und gebratene Zwiebeln on Top ein Spiegelei mit Bärlauch-Pesto

17,90 EURO

IBERICO-ROTE-BEETE-PFANNKUCHEN

mit Pfannengemüse und ein Ibericosteak mit Tomatensugo, dazu ein Ziegenkäse vom Grill mit Pfefferbärlauch-Pesto

19,90 EURO

An Der Weid

Weinstube



Fleischerlust in Premium-Qualität

WINZERSTEAK VOM GRILL

marinierte Schweinestaks mit Spiegelei und gebratenen Zwiebeln, dazu ein Beilagensalat

15,90 EURO

DREI SCHWEINELENDCHEN MIT ZIEGENKÄSE

on top, eine gegrillte Feige und Rosmarin-Honig-Senfsauce, dazu ein kleiner Beilagensalat

19,90 EURO

RUMPSTEAK 250GR

mit Pesto von grünem Pfeffer und Prinzessbohnen, dazu gegrillten Cherry-Tomaten

24,50 EURO

RUMPSTEAK 250GR

mit Spiegelei und gebratenen Zwiebeln, dazu ein kleiner Beilagensalat

25,90 EURO

HÄHNCHENBRUSTFILET

mit gegrilltem Schafskäse auf Pfannengemüse mit gerösteten Erdnüssen und Kiwi Scheiben, dazu Bärlauch-Pesto

17,90 EURO

GRILLTELLER

Ein kleines Rumpsteak, eine kleine Hähnchenbrust und ein kleines Schweinemedailon auf Prinzessbohnen, mit gegrillten Cherry-Tomaten, dazu hausgemachter Knoblauchdip

24,90 EURO

STEAKS VOM IBERICO SCHWEIN

gewürzt mit frischem Knoblauch und afrikanischem Pfeffer, auf mediterranem Gemüse, dazu Pfeffer-Pesto

19,90 EURO

An Der Weid

Weinstube

Aus Neptuns Reich

FISCH DER WOCHE
fragen Sie unseren Service

22,90 EURO

ZANDERFILET

auf Prinzessbohnen mit gegrillten Cherry-Tomaten , dazu frisch gehobelter Pecorino-Käse und Rucola

22,90 EURO

LACHSFILET

auf Pfannengemüse mit Bärlauch-Pesto und geröstetem Sesam

20,90 EURO

Zu jedem Hauptgang ist eine der folgenden Beilagen inkludiert

Beilagen: Kroketten, Rosmarin Röstis, hausgemachte Kartoffelspalten
Pommes frites, Bärlauch-Spaghetti, Ofenkartoffel

Salat: Beilagensalat (nur zum Hauptgang) extra 4,50 EURO
Jede Beilage extra 3,90 EURO

Große Salatteller

SALATTELLER HÄHNCHENBRUST
dazu Kiwi, Erdnüsse und eine Ofenkartoffel mit Schmand

15,90 EURO

SALATTELLER RUMPSTEAKSTREIFEN
dazu Pecorino-Käse und gegrillten Cherry- Tomaten

18,90 EURO

SALATTELLER FISCHTRIO
mit dreierlei Fischfilet gewürzt mit Bärlauch- Pesto
und Würzpfeffer dazu Apfelspalten

18,90 EURO

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen ein Stück Grillbrot

An Der Weid

Weinstube

Vegetarische Gerichte

GEMÜSETELLER

mit Paprika, Zucchini, Kaiserschoten, Erdnüssen, Prizessbohnen, Tomatensugo und Rucola; dazu Rosmarin Röstis

14,90 EURO

ROTE-BEETE PFANNKUCHEN

mit Pfannengemüse, Tomatensugo und gegrilltem Schafskäse, dazu Bärlauch-Pesto

14,90 EURO

BÄRLAUCHSPAGHETTI MIT SCHAFSKÄSE ODER ZIEGENKÄSE

Spaghetti mit Bärlauch- Pesto, dazu gegrilltem Schafs- oder Ziegenkäse auf Tomatensugo

14,90 EURO

Süße Verführungen

EINE KUGEL ORIGINAL ITALIENISCHES EIS

verschiedene Sorten, pro Kugel 2,00 EURO/ Portion Sahne 1,00 EURO

SCHOKOLADENEIS MIT HAUSGEMACHTEM EIERLIKÖR

zwei Kugeln Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne

7,90 EURO

HAUSGEMACHTE CREME BRÛLÉE MIT VANILLEEIS

8,90 EURO

HAUSGEMACHTER SCHOKOLADENPUDDING

mit Joghurteis mit frischen Waldbeeren

7,90 EURO

HAUSGEMACHTER KLEINER PFANNKUCHEN

mit Caramel- Fruchtsauce, dazu eine Kugel Vanilleeis und Kirschkompott

8,90 EURO

HAPPY- END

ein Espresso mit einem kleinen süßen Gläschen

5,50 EURO

An der Weid

—•—
Weinstube