

# HENNINGERS

## Weinhaus-Klassiker

*Küchenklassiker und Lieblingsgerichte aus 160 Jahren Weinhaus Henninger*

### VORSPEISEN

½ Dutzend Schnecken in hausgemachter Kräuterbutter 9,50 €

Lauwarmer Blutwurstkuchen an Apfel-Meerrettich-Creme und Preiselbeeren 10,00 €

Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel - Endiviensalat 10,00 €

Henningers Marktsalat - Klein 5,50 € / Groß 8,00 € ✓

### HENNINGERS HERREN-GEDECK

Pfälzer Lebensart in 3 Gängen

Grumbeersupp ✓

\*\*\*

Pfalz-Glück: Saumagen, Bratwurst, Leberknödel auf Weinkraut

\*\*\*

Beschwipstes Himbeersorbet in Henningers Trester

30,00 €

### HAUPTSPEISEN

Hausgebeizte Schweinebäckchen in Dijon-Senf-Creme  
auf grünen Speckbohnen und Kartoffelpüree - Klein 16,00 € / Groß 19,50 €

Sautierte Kalbsnieren (rosa gebraten) in Cognacrahm mit Kartoffel-Speck-Püree 20,50 €

Wiener Schnitzel mit gemischtem Markt - und lauwarmem Kartoffelsalat 23,00 €

Rumpsteak (ca. 250g) mit Kräuterbutter oder glasigen Zwiebeln,  
dazu Bratkartoffeln 25,00 €

Cordon bleu vom Weidekalb mit Vorarlberger Bergkäse  
und Rieslingschinken gefüllt an Vanillekarotten und Kartoffelgratin 25,00 €

### KÄSESPEZIALITÄT

Feine Auswahl vom „Tölzer Kasladen“ mit Feigensenf,  
hausgemachtem Chutney, Trauben und Nüssen: ✓

Selles sur Cher; Pont l'Évêque; Langres; Comté vieux; Roquefort 13,50 €

Dazu empfehlen wir im 0,1 L - Ausschank:

2009er Riesling Eiswein, Weingut Bühler, Bad Dürkheim 12,50 €