

HENNINGERS Weinhaus Küche

VORSPEISEN

Lauwarmer Blutwurstkuchen an Apfelmeerrettichcrème
mit Preiselbeeren ^{1,3,7} 11,50 €

½ Dutzend Schnecken in hausgemachter Kräuterbutter ^{7,14} 10,50 €

Grobe Bratwurst luftgetrocknet - dünn aufgeschnitten ^{7,8} 11,00 €

Henningers Marktsalat - klein ^{7,8,10,12} 8,00 € / groß 12,00 € 

Kalbstatar-Sandwich mit Tomatensalsa und Trüffelmayonnaise ^{1,3,4,7,10} 17,50 €

Meeresfrüchte-Salat mit Mango, Chili und Brioche ^{1,2,3,7,10,14} 16,00 €

SUPPENKÜCHE

Consommé vom Rind mit Flädle und Markklößchen ^{1,3,7,9} 14,00 €

Bärlauchcrèmesuppe mit Zanderklößchen ^{3,4,7,9} 14,00 €

Allergenkennzeichnung 1.Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon); 2.Krebstiere; 3.Eier; 4.Fisch; 5.Erdnüsse; 6.Soja; 7.Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); 8. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss); 9. Sellerie; 10.Senf; 11. Sesamsamen; 12.Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l; 13.Lupinen; 14.Weichtiere

HAUPTGÄNGE

Cordon bleu vom Weidekalb mit gereiftem Bergkäse
und saftigem Schinken gefüllt dazu Vanillekarotten
und Kartoffelgratin ^{1,3,7,8} 33,50 €

Gebratenes Zanderfilet in Sauce von Safran und grünem Pfeffer
an Paprika-Rhabarbergemüse und Bärlauch-Fettuccine ^{1,3,4,7,9} 35,00 €

US-Steakhüfte mit Café de Paris Sauce,
gegrilltem Spitzpaprika und Kartoffel-Avocado-Salat ^{3,7,9,10} 36,50 €

Gemüsecurry mit gebackenen Risottobällchen und Ziegenkäse ^{1,3,7,9} 23,00 € 

Arg. Rumpsteak (250g) mit Zwiebeln oder Kräuterbutter an Bratkartoffeln
und Marktsalat ^{1,7} 34,50 €

Gebratener Pfälzer Saumagen mit Weinkraut und Kartoffelpüree ^{3,7,9} 18,00 €

Gebackene Blutwurst auf Balsamico-Linsen und glasierten Schlotten ^{1,7,9} 19,00 €

Henningers Pfalz-Glück ^{1,3,7,9,12} 22,50 €

*Saumagen, Bratwurst, Blutwurstmedaillon
und Leberknödel auf Weinkraut*

Kartoffelpüree 4,50 €

Bratkartoffeln 4,50 €

DESSERTS

Himbeer-Cheese-Cake und Toblerone-Mousse ^{1,3,7,8} 13,50 €

Henningers Dessert Variation ^{1,3,7,8} 15,00 €

Beschwipstes Himbeersorbet in Henningers Trester 10,00 €

Allergenkennzeichnung 1.Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon); 2.Krebstiere;
3.Eier; 4.Fisch; 5.Erdnüsse; 6.Soja; 7.Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); 8. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew,
Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss); 9. Sellerie; 10.Senf; 11. Sesamsamen; 12.Schwefeldioxid und Sulfite in einer
Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l; 13.Lupinen; 14.Weichtiere

Mandelblütenmenü 2026

Vom 06.03.2026 bis 02.04.2026

Ziegenfrischkäse-Mousse mit karamellisierten Mandeln,
Datteln im Speckmantel und Salatbouquet ^{7,8,10}

14,50 €

Blumenkohl-Mandelcrèmesuppe mit Garnele ^{2,7,8,9}

13,50 €

Rinderfiletrollade mit Mandel und Kräutern an Sauce Bernaise,
glasierten Rüben und Kartoffelgratin ^{3,7,8,9}

38,00 €

Lauwarmer Mandelkuchen mit Apfel-Vanillekompott
und Fior di Latte Eis ^{1,3,7,8}

13,50 €

3-Gang Menü ohne Suppe 59,00 € pro Person

4-Gang Menü 69,00 € pro Person

Allergenkennzeichnung 1.Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon); 2.Krebstiere; 3.Eier; 4.Fisch; 5.Erdnüsse; 6.Soja; 7.Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose); 8. Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss); 9. Sellerie; 10.Senf; 11. Sesamsamen; 12.Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l; 13.Lupinen; 14.Weichtiere