

Beginnen Sie den heutigen Abend mit einem Glas



Elbling Brut Winzersekt mit Weinbergspfirsich-Likör  
oder einem  
Aperol Spritz oder eine **alkoholfreie Alternative** « Venezianer »



vielleicht gefällt heute auch mal ein

**LUSTAU** Vermut auf Eis mit Tonic, Winzersekt  
Minze und Limette 6,80 €

## UNSERE KLASSIKER

**"Bouillabaisse ala Abi" Fisch-Gemüsesuppe mit verschiedenen Fischen und Ajoli 9,40 €**

**"Bacchus-Vorspeisen-Teller" mit Leckereien aus der Bacchusküche 14,20 €**

- Mariniertes Gemüse, Schafskäse, Räucherlachs, Räucherforelle, Oliven, gefüllte Tomaten, marinierte Tomaten, Oliven, Schafskäse, italienische Salami, luftgetrockneter Schinken dazu Kräuterbutter und hausgebackenes Brot

**Gratinierter Ziegenkäse in Honig-Thymiansauce auf frischen Blattsalaten 14,20 €**

**Büffelmozzarella Burrata mit frischen Kräutern, Oliven,  
Basilikumpesto und Strauchtomaten 13,20 €**

**Pappardelle mit frischem Gemüse, Burrata und frischen Kräutern 17,80€**

**Kalbshackbraten auf Schmorwirsing mit Spiegelei und getrüffeltem Kartoffelstampf 18,80€**

**Hausgemachte, gefüllte Rinderroulade auf Wirsing-Möhrengemüse und  
Kartoffel-Stampf 19,70 €**

**Pulled Goose auf geschmortem Wirsinggemüse mit Sprossen und Kartoffel-Stampf 17,80 €**

**Kleine Steaks vom Neuseelandlamm, Thymiansauce , Gemüseratatouille und Kartoffelgratin  
23,80 €**

## SPARGELKARTE

**Spargelsuppe von frischem Spargel 5,20 €**

**Marinierter grüner und weisser Spargel mit Garnelen,  
Kirschtomaten und Parmesan 21,80 €**



**Spargel „ELSÄSSER ART“ mit Schinken und Käse überbacken 19,80 €**

**Spargel-Risotto mit frischem grünen und weißen Spargel und Burrata 18,80 €**

**Portion weisser Stangenspargel aus regionalem Anbau mit hausgemachter  
Hollandaise „LLL“ oder Butter und neuen Kartoffeln 18,80 €**

**mit Kochschinken 23,80 €**

**mit argentinischem Rinder-Hüftsteak 28,50 €**

**mit kleinem Kalbschnitzel 28,50 €**

**mit Fjordlachs 26,50 €**

**mit französischer Maispouladenbrust „SUPREME“ 26,50 €**



**« LLL » LECKER, LOCKER, LEICHT**

**Wir suchen dringend junge Servicemitarbeiterinnen zur  
Verstärkung unseres Teams!!!!**

# DESSERT

**Rhabarber-Erdbeerkompott mit Vanilleeis 6,80 €**

**"Schwedenbecher" Hausgemachtes Apfelkompott mit Vanilleeis und Eierlikör 6,60 €**

**Hausgemachte Zitronen-Panna Cotta mit Erdbeermus 7,20 €**

**Käseplatte mit ausgesuchten Käsen, Trauben und Früchte-Chutney 12,20 €**

**Marokkanische Tajine**  
(nur auf Vorbestellung)  
**für 2 Personen oder 4 Personen**  
**vegetarisch 19,80 € pro Person**  
**oder mit Hähnchen oder Lamm 25,80 € pro Person**  
**dazu Gemüse Couscous**



## Unsere Aktionsweine

**2020er Domaine André Figeat Loiretal**  
**Puilly Fumé Les Chaumiennes Sauvignon**  
Flasche 34,80 €

**Weingut Burggarten, VDP Heppingen, Ahr**  
**2020er WEISSER BURGUNDER GUTSWEIN TROCKEN**  
Unser Weisser Burgunder oder auch Pinot Blanc genannt, eignet sich durch seinen trockenen Akzent hervorragend als Speisebegleiter. Aromen von Birne und Quitte finden sich in der Nase. Am Gaumen spürt man Tiefe und Erdverbundenheit. Glasklar fokussiert, Körper und Säure stehen in perfekter Balance.  
Flasche 27,80 €

**Weingut Schömehl, Dorsheim, Nahe**  
**2020er Laubenheimer Scheurebe trocken**  
Flasche 26,80 €

**Weingut Krebs Freinsheim, Pfalz**  
**2018er Rotweincuvee trocken**  
Merlot, Cabernet, Blaufränkisch  
Flasche 28,80 €

**Weingut Ralf Trautwein, Bötzingen, Baden, Kaiserstuhl**  
**2018er Spätburgunder Alte Rebe trocken**  
ausgebaut im alten Holzfass  
Flasche 32,00 €

**2020er Château Majoreau**  
**AOC Bordeaux Superieur Hyppos**  
Im Jahr 1981 übernahm die 4. Generation, vertreten durch Monique & Bernard Delong, das Fami- liengut und wandelte es in einen Weinbaubetrieb in AOC Bordeaux Supérieur und AOC Côtes de Bordeaux Saint Macaire um. Aus ihren träumen wurde "Château Majoreau" geboren. Die Lehrerin und der Segler gaben ihre Leidenschaft an ihre Kinder Emeline und Mathieu weiter, die heute das Abenteuer fortsetzen.  
Flasche 33,60€

**2015er Château Croix des Rouzes POMEROL**  
**Merlot, Cabernet Franc**  
Grandioser Rotwein aus Pomerol, Richtung schwarze Johannisbeeren und Kirsche, sehr üppig und gleichzeitig sehr rund am Gaumen  
Flasche 48,60€

Bitte achten Sie bei der Reservierung darauf, dass Sie über unser Reservierungssystem auf der Homepage [www.weinstubebacchus.de](http://www.weinstubebacchus.de) oder über [info@weinstubebacchus.de](mailto:info@weinstubebacchus.de) reservieren und nicht über Quandoo, die Person 2,00€ berechnen.

