

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 7,20 €**

ein gut gefülltes Glas Erdbeerbowle mit frischen Erdbeeren 6,80 €

UNSERE KLASSIKER

Aufgeschäumtes Pfifferlingsüppchen 7,20 €

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 U

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

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

Dorade im Ganzen gebraten mit frischen Kräutern und Butterkartoffeln 23,80 €

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

„Schweizer Wurstsalat“ mit Bratkartoffeln und Salatbouquet 15,60 €

**Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebacken,
mit lauwarmem Kartoffelsalat und Preiselbeeren 22,80 €**

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

Gerichte mit frischen Pfifferlingen



Salatvariation mit frischen Pfifferlingen 15,60 €

Pfifferlingrisotto mit Borrata 18,20 €

Frische Pfifferlinge auf Nudeln 17,20 €



Frische Pfifferlinge auf hausgemachten Servietten- Gemüseklößen 17,80 €

Frische Pfifferlinge mit gebratener Gänseleber Kartoffelspalten 22,60 €

Frische Pfifferlinge mit kleinem Wiener Schnitzel und hausgemachten Serviettenklößen 28,50 €

**Rumpsteak vom Angusrind mit frischen Pfifferlingen und
hausgemachten Serviettenklößen 32,50 €**

Beilagensalat zu den Pfifferlingen 2,80 €



Zu allen Gerichten erhalten Sie unser täglich frisch gebackenes
Stangenbrot mit Kräuterquark vorab

**Wir suchen dringend junge Servicemitarbeiter:innen 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

Hausschoppen 0,2 ROT, WEISS ODER ROSE je 5,80 €

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 Johannes Ohlig, Östrich-Winkel, Rheingau
2020er Winkeler Gutenberg, Riesling Kabinett trocken
Flasche 26,80 €

Unser Spargelwein
Weingut Johannes Ohlig, Östrich-Winkel, Rheingau
2020er Mittelheimer Edelmann, Riesling Spätlese, feinherb
Flasche 29,20 €

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 Familiengut 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 oder über info@weinstubebacchus.de reservieren und nicht über Quandoo, die je Person 2,00€ berechnen.