

J O S E F K Ö H R

JK

WINELOUNGE

SPEISEN

Hat Ihnen Ihr Besuch in der **JK WINELOUNGE** gefallen? Dann teilen Sie es Ihren Freunden mit!

Folgen Sie uns bei *Facebook* unter facebook.com/jk.weingut

oder bewerten Sie uns bei *TripAdvisor* unter goo.gl/K6erSP

Unser Empfehlung À-la-carte-Menü

Unser Küchenteam hat aus unseren à-la-carte-Speisen für Sie ein jahreszeitlich abgestimmtes drei-Gänge-Menü zum *Vorzugspreis* zusammengestellt. Hierbei haben Sie außerdem die Wahl aus drei verschiedenen Hauptspeisen, sowie zwei Nachspeisen.

Vorspeise

JK Vitello Tonnato

rosa Kalbstafelspitz mit Thunfisch-Curry-Creme, Kapern, Rucola, gehobeltem Parmesan & hausgemachtem Kartoffelbrot

A1;D;G;I;M;N

Hauptspeise

JK Spaghetti e Scampi

in Zitronen-Riesling-Sauce, Tomatenwürfeln, Rucola, Riesengarnelen & gehobeltem Parmesan

A1;B;C;J;M

oder

Sommer-Burger

180 Gramm Beef vom Black-Angus Rind, mit Gorgonzola-Käse, Bergschinken, BBQ-Sauce, Tomate, Gurke und Salat. Dazu reichen wir krosse Fritten & Sauerrahm

A1;G;J;M;8

oder

Kalbsleber französische Art

mit Gewürztraminer-Apfel, krosse Zwiebel-
ringe, Burgunder-Jus und Kartoffelpüree

A1;C;J;M

Nachspeise

JK Dessertteller

mit kleinen Leckereien in verschiedenen
Variationen

A1;C;G;H8

oder

Kleine Käseauswahl | URSPRUNG

Käsesorten aus der ganzen Welt mit
bayrischem Bio-Himbeer- & Bio-Mango-Senf
& Kartoffelbrot

A1;C;M;H8

Menüpreis 38,20

Für den Vorspeisen kleinen Hunger vorab

Wenn Sie heute lieber leichte Speisen mögen, sind Sie auf dieser Seite genau richtig. Außerdem haben wir zur veganen Ernährung geeignete Speisen besonders mit "V" hervorgehoben. Zu den Vorspeisen eignen sich besonders unsere Weißweine. Unser Weißburgunder ist sehr rund und weich, unsere Rieslinge besitzen eine saftigere Säure - perfekt zu den Salaten geeignet!

Knabberkleinigkeiten 9,70

marinierte Oliven, Balsamico-Zwiebeln & Parmesan mit hausgemachtem Kartoffelbrot serviert

A1;G;8

Antipasti-Brettchen groß 15,70 klein 10,90

gegrilltes Gemüse der Saison, Oliven, Parmesan, Schinkenspeck, Landjäger & hausgemachtes Kartoffelbrot

A1;G;I;M;N;2;3;8

Streicher-Trio 9,70

Dreierlei von Kräuter-Frischkäse-, Thunfisch-Curry- und Kichererbsen-Creme, dazu hausgemachtes Kartoffelbrot

A1;D;C;I;M;N

Tortilla Wrap 10,80

mit knackigem Gemüse, Rucola, mariniertem Feta, Avokado-Creme, Kapern, dazu krosse Fritten und Kräuterquark

H1;I;M;N

JK Vitello Tonnato	12,80
rosa Kalbstafelspitz mit Thunfisch-Curry-Creme, Kapern, Rucola, gehobeltem Parmesan & hausgemachtem Kartoffelbrot	
A1;D;G;l;M;N	
Salatschüsselchen 	4,90
Variation von Wildkräutern und Zupfsalaten in Hausdressing	
l;M	
Grosser Salatteller	
» mit gebratenem Ziegenkäse und Mango-Chili-Chutney A1	13,50
» mit Rindermedaillons und Avocado-Dip	14,90
Falafel	9,60
Kichererbsen, Bulgur, orientalisch gewürzt mit Minzjoghurt & knackigen Gemüse-Sticks	
A1;G;l;M;N	
Hausgemachter Flammkuchen	
» Elsässer Art mit knusprigem Dinkelteigboden, Schmand, Speck & Zwiebel A2;G;5	8,50
» Griechischer Art knusprigem Dinkelteigboden, Schmand, Zwiebel, gegrillter Paprika, Oliven, frischem Rucola & Feta A2;G;2;3;8	9,20

Für den Hauptspeisen großen Hunger

egal ob klassisches Rinderfilet, oder ausgefallener Pfälzer Burger, mit diesen herzhaften Speisen werden Sie richtig satt. Wir empfehlen zu diesen Speisen unsere trockenen Superior Weißweine, wie zum Beispiel die trockene Riesling Spätlese Nußbien, oder einen trockenen Auxerrois. Sie mögen lieber Rotweine? Kein Problem, probieren Sie doch das Vinea Cuvée, oder ein Glas vom Saint Laurent - insbesondere empfehlenswert zum Rinderfilet!

Penne all'Arrabbiata 12,10

mit geröstetem Speck, Knoblauch, pikantem
Tomaten-Sugo, frischem Rucola & Parmesan

A1;C;G;H1;I;M;5

Spaghetti Aglio e Olio 10,90

mit frischem Knoblauch, Olivenöl, Rucola &
gehobeltem Parmesan

A1;C;I;M

JK Spaghetti e Scampi 14,10

in Zitronen-Riesling-Sauce, Tomatenwürfeln,
Rucola, Riesengarnelen & gehobeltem
Parmesan

A1;B;C;I;M

Sommer-Burger 15,90

180 Gramm Beef vom Black-Angus Rind, mit
Gorgonzola-Käse, Bergschinken, BBQ-Sauce,
Tomate, Gurke und Salat. Dazu reichen wir
krosse Fritten & Sauerrahm

A1;C;I;M;8

220 Gramm Entrecôte 27,50

wie gewachsem vom argentinischen Weidenrind mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und Sauerrahm serviert

G;l;M

Kalbsleber französische Art 19,70

mit Gewürztraminer-Apfel, krosse Zwiebelringe, Burgunder-Jus und Kartoffelpüree

A1;G;l;M

Portion bunte Rosmarinkartoffeln 4,90

aus Pfälzer Drillingen, Lilakartoffeln und Süßkartoffeln mit Meersalzflocken, frisch gehobeltem Parmesan und Sauerrahm


G;l;M

Zum Nachspeisen Schlemmen danach

Lassen Sie sich den Abend mit unseren köstlichen Nachspeisen versüßen. Ideal passt hierzu ein Tresterbrand aus dem Bourbonfass, oder eine Tasse Espresso. Wenn Sie lieber beim Wein bleiben möchten, empfehlen wir Ihnen ein Glas unserer Gewürztraminer Spätlese oder einen Schluck Riesling Goldschmied Fumé. Unser Serviceteam berät Sie gerne.

Kokos-Crème-Brûlée 8,10
mit Beerengrütze und Joghurt-Eis
C,F;G;H8

Café Gourmand 9,90
kleiner Dessertteller mit einer Tasse Espresso
A1;C;G;H8

Kleine Käseauswahl  | **URSPRUNG**  13,50
Käsesorten aus der ganzen Welt mit
bayrischem Bio-Himbeer- & Bio-Mango-Senf
& Kartoffelbrot
A1;G;M;H8

Heiss auf Eis?
Fragen Sie nach unseren Sorten und
Toppings der Saison.

Für unsere kleinen Gäste

Diese Seite mit leckerem Essen ist nur für dich. Zum Trinken empfehlen wir dir unsere selbstgemachte Limonade in verschiedenen Geschmacksrichtungen oder ein erfrischendes großes Glas Traubensaftschorle. Neugierig? Frag' uns einfach nach den verschiedenen Sorten.



Pasta Napoli	6,90
mit frischen passierten Tomaten, verfeinert mit Kräutern aus unserem Hofgarten nach italienischer Art	
A1,l	
Portion krosse Fritten	4,50
knusprig frittiert und moderat gesalzen, mit Tomatenketchup und Mayonnaise	

Spezialitäten auf Vorbestellung

Auf Wunsch bereitet unser Küchenteam folgende besondere Speisen ab vier Personen speziell für Sie zu. Da die Zutaten extra für Sie bestellt werden, benötigen wir hierzu eine Woche Vorbestellungszeit. Sprechen Sie uns einfach an. Folgende Preise verstehen sich je Person in Euro.

Coq au Riesling	18,90
Hähnchen-Ragout in Rieslingrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Blattsalat	
A1;C;L;	
Rinderbäckchen	21,50
geschmort in Burgundersauce, mit Butternudeln und saisonalem Gemüse	
A1;C;L;	
Krustenbraten	18,10
vom Hallischen Landschwein an Biersauce, Krautsalat & Bratkartoffeln	
I;M;	

Ganze Lachsforelle

23,90

aus dem Ofen mit Landbutter und frischen Kräutern gebacken, dazu Blattsalat im Schüsselchen und Pfälzer Drillinge

G;M;

Baeckeoffe

19,20

Elsässischer Eintopf aus Rind, Kalb, Schweinefleisch und Schweinsfüßchen, mit Kartoffeln und Wurzelgemüse, in Riesling gegart

I;L;M;

Wein schenkt Freude...

Sind Sie auf der Suche nach einer Überraschung mit Genussfaktor? Schenken Sie Genussmomente, die in Erinnerung bleiben: Egal ob Wein im Präsentkarton, Verzehr- oder Übernachtungsgutschein, wir haben die richtige Geschenkidee für Sie bereit. Gerne verkosten wir gemeinsam mit Ihnen und beraten Sie.



... auch zu Hause

Ein Tag ohne Wein ist wie ein Tag ohne Sonne, besagt ein altes Sprichwort der Provence. Obgleich am Abend zu einer Mahlzeit, beim Schmökern, oder vor dem Fernseher, wir haben den richtigen Wein ganz nach Ihrem Geschmack und beraten Sie gerne zur passenden Weinauswahl für schöne Stunden zu Hause.

