

HENNINGERS

Pfälzer Küche

Traditionelle und moderne Pfälzer Spezialitäten

VORSPEISEN

Pfälzer Hausmacher Wurst 7,50 €

Henningers Bratwurstfüllsel – angemacht 9,50 €

Grobe Bratwurst luftgetrocknet – dünn aufgeschnitten 8,00 €

Salat vom Schwartenmagen mit Radieschenvinaigrette 8,00 €

Handkäs` mit „Musik“ – im Steinguttopf gereift 8,50 € ✓

Henningers Winzer-Vesper

*Hausmacher Wurst, Bratwurstfüllsel angemacht, Jungbullensalat & luftgetrocknete Bratwurst,
Handkäs`, gereifter Bergkäse, Trauben, gebackte Zwiebeln und Gewürzgurke
für 2 Personen 24,00 €*

SUPPENKÜCHE

Grumbeersupp` mit Baconchip und Blutwurstcroûtons 7,50 € ✓ möglich

Herzhafte Leberknödelsupp` mit Gemüsejulienne 8,00 €

PFÄLZER LEIBSPEISEN

Tranchen und Bratwurst vom Saumagen an zweierlei Püree von Weinkraut
und Kartoffel mit karamellisiertem Spitzkohl 15,50 €

Leberknödel mit Schmelz - und Röstzwiebel, pikantem Lauchgemüse
und zweierlei Püree von Weinkraut und Kartoffel 14,00 €

Grobe und halbgetrocknete Pfälzer Bratwurst
an Dijonsenfkrout und Püree 15,00 €

Blutwurst im Brotmantel und Medaillons auf Kartoffel –
Meerrettichkompott, Apfel und Preiselbeere 15,50 €

Henningers Pfalz-Glück 16,50 €

*Saumagen, Bratwurst und Leberknödel auf Weinkraut
nach der legendären Weinhaus-Wirtin Luise Henninger (1871-1951)*

PFÄLZER DESSERT

*Lauwarme Burgunderzwetschgen mit Haselnussbiskuit im Gläschen
und Bourbon Vanilleeis 9,00 €

*Beschwipstes Himbeersorbet in Henningers Trester 8,50 €

*Alle Desserts mit * auch als kleine Portion möglich 6,50 €*

HENNINGERS

Weinhaus-Klassiker

Küchenklassiker und Lieblingsgerichte aus 160 Jahren Weinhaus Henninger

VORSPEISEN

½ Dutzend Weinbergschnecken in hausgemachter Kräuterbutter 9,50 €

Lauwarmer Blutwurstkuchen an Apfel-Meerrettich-Creme und Preiselbeeren 9,90 €

Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffel - Endiviensalat 9,50 €

Henningers Marktsalat - Klein 5,90 € / Groß 7,90 € ✓

HENNINGERS HERREN-GEDECK

Pfälzer Lebensart in 3 Gängen

Grumbeersupp ✓

Pfalz-Glück: Saumagen, Bratwurst, Leberknödel auf Weinkraut

Beschwipstes Himbeersorbet in Henningers Trester

28,00 €

HAUPTSPEISEN

Hausgebeizte Schweinebäckchen in Dijon-Senf-Creme
auf grünen Speckbohnen und Kartoffelpüree - Klein 14,50 € / Groß 18,00 €

Sautierte Kalbsnieren (rosa gebraten) in Cognacrahm mit Kartoffel-Speck-Püree 19,50 €

Wiener Schnitzel mit gemischtem Markt - und lauwarmem Kartoffelsalat 21,00 €

Rumpsteak (ca. 240g) mit Kräuterbutter oder glasigen Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln 23,50 €

Cordon bleu vom Weidekalb mit Vorarlberger Bergkäse
und Rieslingschinken gefüllt – dazu Bratkartoffeln und Marktsalat 22,00 €

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:

2012er Weißburgunder Auslese, Weingut Bergdolt, Neustadt 11,00 €

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

Jahreszeiten-Küche

VORSPEISEN

Pfälzer Feldsalat in Feigensenfdressing mit Speck und Croutons 7,00 €  möglich

Hummer mit Limettenmajonnaise und Jakobsmuschel
an Paprika - Avocado - Creme 14,00 €

Marinierte Entenleber im hausgemachten Baumkuchen
an Apfel -Vanillekompott und geröstetem Brioche 16,00 €

SUPPE

Karotten – Ingwercremesuppe mit Sesamfleurons 8,00 € 

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle und Markklößchen 8,50 €

HAUPTSPEISEN

Gebratenes Zanderfilet auf Pak Choi und Rote Bete -Risotto 24,00 €

Mediterrane Semmelknödel mit Crottin de Chavignol gefüllt
auf Ratatouille 15,00 € 



Kalbsleberscheiben in Salbeibutter gebraten
mit zweierelei Püree und Marktsalat 22,00 €

Rinderfilet mit Sauce Choron an Butterrübenspaghetti und Kartoffelgratin 31,00 €

DESSERT DER JAHRESZEIT

Baileys - Cheese - Cake mit Amarenakirschen 9,50 €

Tartelettes mit Beeren, Sorbet und Mousse 11,00 €

 steht für vegan
 steht für vegetarisch