

Wohnmobildinner

Restaurant, Cafe, Bar Dialekt
Kleinsteinen 11
79291 Merdingen



Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.

-Winston Churchill

Liebe Gäste,

besondere Situationen erfordern besondere Maßnahmen.

Willkommen zu unserem Wohnmobildinner.

Da im Moment ein gemütliches Essen in unseren Räumlichkeiten oder auf unserer Terrasse nicht möglich ist, bieten wir neben dem Liefer- und Abholservice jetzt auch ein Wohnmobildinner an.

Wie das funktioniert?

- Sie melden sich vorab Telefonisch unter 07668/9960550 an und geben hierbei auch schon Ihre Bestellung durch. (Desserts können auch vor Ort noch dazu bestellt werden)
- Das Essen richten wir auf unseren Tellern an und bringen diese dann in einer Box auf einen, von uns, vor Ihrem Wohnmobil positionierten Tisch.
- So wird das bei allen Gängen gehandhabt und haben nur beim bezahlen einen kurzen Kontakt.

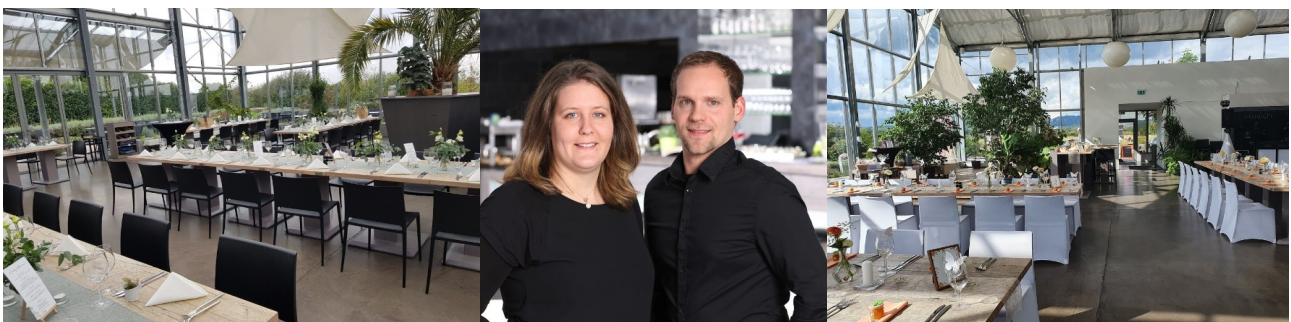
Auf folgender Homepage finden Sie alle Regeln zum Dinner:

<https://womo-explorer.de/so-funktioniert/>

Wir freuen uns auf Ihre Reservierungen und hoffen Sie möglichst bald wieder persönlich in unserem Haus begrüßen dürfen.

Ihre Gastgeber

Stefanie & Steffen Kind und das Dialekt-Team



Vorspeisen

Carpaccio vom Thunfisch

13,80 €

Rucculasalat

mit Parmesan, Kirschtomaten und Pinienkerne

8,20 €

Salatbukett mit gebackenem Ziegenkäse

9,00 €

Hauptgang

Rosa gebratenes Thunfischsteak

auf mediterranem Gemüse, dazu Bandnudeln

23,00 €

Rosa gebratenes Lammfilet

an mediterranem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln

22,80 €

Steak aus der Lammhüfte

an Speckbohnen^{2,5}, dazu hausgemachte Spätzle

19,50 €

Desserts

2 Kugeln Vanilleeis

auf lauwarmen Rhabarberkompott

5,80 €

3 Kugeln Eis nach Wahl

dazu heiße Himbeeren

5,20€

Ofenwarmes Schokoküchle

mit einer Kugel Vanilleeis

5,50 €

Diese Gerichte gibt es nur beim Wohnmobildinner, gerne können Sie aber auch von unserer nachfolgenden Liefer- und Abholkarte bestellen.

Salate /Vesper

Beilagensalat

4,00€

Carpaccio vom Rind

12,80€

Mediterranersalat^{1, 2}

Blattsalate, Ziegenkäse, Oliven, getr. Tomaten, Peperoni

9,50€

Großer Salatteller

mit Putenstreifen in Currysauce

11,80€

mit Rinderstreifen

13,80€

mit einer Variation von Edelfischen

14,20€

Antipasti Teller klein/groß^{1, 2}

7,90€/9,80€

Wurstsalat mit Brot^{2, 3, 5, 6, 12}

6,00€

Elsässer Wurstsalat mit Brot^{2, 3, 5, 6, 12}

7,00€

Flammkuchen

Speck, Zwiebeln & Käse^{2, 5}

8,00€

Oliven, getr. Tomaten & Ziegenkäse

8,00€

Pasta

Lachsmaultaschen in Beurre Blanc
11,80€

Pasta mit Tomatensauce oder Aglio Olio
6,80€

Pasta mit Basilikumpesto
7,80€

Pasta mit Garnelen, Cherrytomaten & Knoblauch
13,20€

Fleisch

Schnitzel paniert// Jäger// Zigeuner
10,50€

Putenschnitzel Natur// paniert// Jäger// Zigeuner
11,50€

Cordon Bleu^{2,5}
13,50€

Cordon Bleu von der Pute^{2,5}
14,50€

Rumpsteak mit Zwiebeln & Kräuterbutter
19,50€

Zu den Fleischgerichten dürfen Sie eine der folgenden Beilagen wählen:
Bratkartoffeln, Pommes Frites, großer Salat, hausgemachte Spätzle oder
mediterranes Gemüse, jede weitere +3,20€

Saisonal wechselnde Gerichte

Spargelcremesuppe
5,00€

Cordon Bleu von der Aubergine

an Tomaten - grüner Spargel-Gemüse , dazu Bandnudeln mit Tomatensauce
(Vegetarisch)
15,00€

Gebratenes Zanderfilet

auf Tomaten-Spargel Gemüse dazu Beurre Blanc & Bandnudeln
19,80€

Mariniertes Rinderhüftsteak

auf Rahmchampignons dazu hausgemachte Spätzle
18,50€

Spargel im Pfannkuchen dazu hausgemachte Hollandaise

15,50€/

mit Wacholderschinken^{2,5}

17,50€

Bandnudeln mit Spargel in Sahnesauce

12,00€

mit Wacholderschinken^{2,5}

14,00€

Flammkuchen mit weißem und grünem Spargel

Tomaten und Käse

10,00€

Wacholderschinken und Käse^{2,5}

11,00€

CAFE RESTAURANT BAR

Desserts

Rhabarber-Tiramisu

5,00€

Panna Cotta

mit Rhabarberkompott

5,00€

Getränke:

Hugo

Holunderblütensirup, Secco, Mineralwasser, Minze, Eis

Aperol Sprizz ^{1,2}

Aperol, Secco, Mineralwasser, Eis

Lillet Wildberrys ^{1,2}

Lillet Blanc, Secco, Schweppes Wildberry, gefrorene Beeren, Eis

je 6,00€

Alle Aperitif werden im Einmachglas verschlossen & mit einem Rotweinglas serviert.

Biere aus der Flasche

Wartseiner

Pils/ Pils herb alkoholfrei

0,33l/ 2.00€

König Ludwig

Hefeweizen/alkoholfrei/dunkel

0,5l/ 2,50€

König Ludwig Dunkel

0,5l/ 2,50€

Bulmers Cidre

0,5l/ 3,50€

Alkoholfrei

Schwarzwaldsprudel

still/medium/classic

0,5l/ 2,00€

Sinalco

Cola/Orange/Zitrone

1l/ 2,50€

Sinalco Cola zero

0,33l/ 2,00€

Limonaden

Schwarzwaldsprudel

Holunderbeere/Bitter Lemon/ Himbeer- Minze

0,2l/ 1,50€

Elephant Bay Ictea Lemon

0,33l/ 2,00€

Weine

Zwulcher Weisswein-cuvee
trocken, Weingut Gretzmeier
1l/ 10,00€

Grauer Burgunder
trocken, Weingut Gretzmeier
0,75l/ 10,00€

Weisser Burgunder
trocken, Weingut St. Remigius
0,75l/ 10,00€

Sauvignon Blanc
trocken, Weingut Düringer
0,75l/ 10,00€

Spätburgunder Rose
trocken, Weingut Bärmann
0,75l/ 10,00€

Pinot Noir
trocken, Weingut Kalkbödele
1l/ 10,00€

Merlot
trocken, Weingut Karl Karle
0,75l/ 10,00€

Sekt/Secco

Baden Secco
weiß, Winzergenossenschaft Merdingen
0,75l 10,00€

Cremant
Weingut St. Remigius
0,75l/ 15,00€

**Bestellungen nehmen wir täglich ab 11Uhr an, außer Samstags ab 16Uhr
Montags Ruhetag**

Alle Preise für Speisen incl. 7% Mwst. und Getränke incl. 19% Mwst

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Süßungsmittel, 5 Antioxidationsmittel, 6 Geschmacksverstärker, 12 Stabilisator

Restaurant Cafe Bar Dialekt GmbH, Kleinsteinen 11, 79291 Merdingen

USt.-IDNr.: DE276378143 / HRB Freiburg Nr.706603