

# Speisekarte

Wie ein gutes Drehbuch:

>>> Abwechslungsreich, voller Lieblingsszenen
und einer Prise Drama... <<

Hier geht's zur digitalen Speisekarte



Ein paar Worte zur Philosophie unserer Speisekarte befinden sich auf der letzten Seite.

### Vorspeisen

# Geräuchertes Forellenfilet



Zart geräuchertes Forellenfilet vom Forellenhof Lenz, serviert mit Crème fraîche, fein geraspeltem Meerrettich und frischem Dill, dazu reichen wir knusprig geröstetes Brota. Ein harmonisches Zusammenspiel von mildem Rauch, frischer Würze und aromatischer Leichtigkeit

14€

# Hokkaido-Ziegenkäse-Gratin <sup>9</sup>



Feine Hokkaido-Kürbisspalten, mit mildem Ziegenkäse gratiniert, dazu ein Klecks fruchtiges Preiselbeerchutney, serviert im gusseisernen Pfännchen. Herbstlich, aromatisch und raffiniert, serviert mit knusprigem Röstbrot<sup>a</sup> 14€

### Regie-Variation d,g,3

Knuspriges Röstbrot<sup>a</sup>, serviert mit hausgemachter geräucherter Forellencreme, feiner Rote-Beete-Meerrettich-Creme, aromatischem veganen Apfel-Zwiebel-Schmalz und würzigen Kalamata-Oliven. Ein kleiner Genuss mit großer Wirkung 12€

# Vegane Kräuterbuttermaronen



Im Gusseisenpfännchen servierte, zart geröstete Maronen, geschwenkt in aromatischer "Kräuterbutter" auf pflanzlicher Basis. Ein nussig-feines Vorspiel mit rustikalem Charme, serviert mit knusprigem Röstbrot<sup>a</sup> 12€

### Die klassische Trilogie

Röstbrot, hochwertiges griechisches LAKUDIA® Olivenöl und feine Meersalz-Flocken

### Vorspeisen-Etagere für Zwei

Unser liebevoll angerichtetes Genuss-Arrangement zum Teilen:

# Geräuchertes Forellenfilet de School



Zart geräuchertes Forellenfilet vom Forellenhof Lenz, serviert mit Crème fraîche, fein geraspeltem Meerrettich und frischem Dill.

# Hokkaido-Ziegenkäse-Gratin <sup>9</sup>



Feine Hokkaido-Kürbisspalten mit mildem Ziegenkäse gratiniert, dazu ein Klecks fruchtiges Preiselbeerchutney, serviert im gusseisernen Pfännchen.

# Apfel-Fenchel-Sellerie-Salat "Walldorf Style" I,h



mit Äpfeln, Staudensellerie und Knollensellerie, Trauben und Walnüssen, mit einem Dressing auf Basis von veganer Majo. Fruchtig und leicht - der perfekte Wintergruß auf dem Teller

> inclusive knusprigem Röstbrot<sup>a</sup> 29€

### Aperitif- Empfehlung

"Goldene Stunde"

Pear and spice "Gineast" Gin, Tonic, Zimtstange, Rosmarinzweig, Zitrone, Birne oder alkoholfrei mit "SOBER" Gin 0,0%

11€

#### Champagner 0,375L

Champagne "De Saint Gal" Blanc de Blanc 1er Cru Brut

### **Unsere Empfehlung**

### Das Regie-Menü serviert in drei Gängen 43€

# 1. Maronensuppe



Cremige Suppe aus feinen Maronen und Kartoffeln, verfeinert mit frischen Kräutern und einem Hauch Muskat. Samtig, aromatisch und wohlig wärmend

### 2. Hausgemachtes Wild-Ragout vom Hirsch, verfeinert mit Portwein (X)

Zart geschmortes Wildragout in feiner Portweinsauce, serviert mit knusprigem Alpenrösti, Rotkohl und einem Klecks fruchtigem Preiselbeerchutney.

Herzhaft, edel und vollmundig

### 3. Regie Schokotarte c,g,a

Hausgemachte, zartschmelzende Schokotarte aus dunkler Schokolade, warm serviert, mit gekühltem Kirschkompott. Ein Spiel aus Wärme, Frische und Frucht

### Rotwein Empfehlung I.

Rioja "Solagüen" Oak aged trocken

Vollmundiger Rotwein, aus 100% Tempranillo - fruchtbetont und aromatisch, mit dezenten Holzeinflüssen.

### Unsere Empfehlung

### Das vegane Regie-Menü serviert in drei Gängen 36€

### 1. Kürbissuppe

Cremige Suppe vom Hokkaidokürbis, verfeinert mit Kokosmilch, Ingwer und einem Hauch Curry. Exotisch und aromatisch

# 2. Unser Pilz-Bourguignon Burgunder Art



Herzhaftes Schmorgericht aus frischen Wald- und Kulturpilzen und buntem Wurzelgemüse - gemort in Rotwein. Ein französischer Klassiker, ganz ohne Fleisch, aber voller Seele. Dazu servieren wir knuspriges Alpenrösti

# 3. Samtige Maronencreme c,g,a

getoppt mit goldbraun geröstetem Hafercrunch und frischen Blaubeeren. Cremig trifft knusprig

### Rotwein Empfehlung II.

#### Primitivo "Sasseo" trocken

Ein rubinroter Rotwein mit einem Bouquet nach Pflaumen und Konfitüre aus roten Früchten, gefolgt von leicht würzigen Akzenten

0.75 28€

Wir bitten um Verständnis dafür, dass wir bei unseren Menüs keine Umbestellungen vornehmen können.

### Regie's Finest Suppen

dazu unser Röstbrot<sup>a</sup>

# Gulaschsuppe mit Kürbis

Herzhaft geschmort, mit zartem Rindfleisch, verfeinert mit aromatischem Hokkaidokürbis, Paprika und Kartoffeln. Wärmend und kräftig - perfekt für die kalte Jahreszeit 14€

# Maronensuppe



Cremige Suppe aus feinen Maronen und Kartoffeln, verfeinert mit frischen Kräutern und einem Hauch Muskat. Samtig, aromatisch und wohlig wärmend 12€

### Kürbissuppe 🥬

Cremige Suppe vom Hokkaidokürbis, verfeinert mit Kokosmilch, Ingwer und einem Hauch Curry. Exotisch und aromatisch 11€

### Regie's Finest

# Ganze heißgeräucherte Forelle d



Odenwälter Forelle, mild im Rauch gegart, nahezu grätenfrei, warm serviert und begleitet von knusprigem Alpenrösti, feiner Meerettichcreme und frischem Feldsalat.

Eine harmonische Kombination von Rauch, Würze und Frische 26€

#### Lachsforellen Bowl d

Feinstes gezupftes Lachsforellenfilet vom Forellenhof Lenz, veredelt mit Avocado und Gurkenstückchen, Feldsalat und etwas Radiccio, auf Qinoa als Basis, getoppt mit gerösteten Kürbiskernen und frischem Dill

28€

### Hausgemachtes Wild-Ragout vom Hirsch, verfeinert mit Portwein (X)

Zart geschmortes Wildragout in feiner Portweinsauce, serviert mit knusprigem Alpenrösti, Rotkohl und einem Klecks fruchtigem Preiselbeerchutneu.

> Herzhaft, edel und vollmundig 28€

# Unser Pilz-Bourguignon Burgunder Art



Herzhaftes Schmorgericht aus frischen Wald- und Kulturpilzen und buntem Wurzelgemüse - gemort in Rotwein. Ein französischer Klassiker, ganz ohne Fleisch, aber voller Seele.

Dazu servieren wir knuspriges Alpenrösti

### Regie-Burger<sup>a</sup>

Der beliebteste Burger aller Zeiten.

Brioche Brötchen, Burger-Patty aus 100% irischem Prime Beef, getoppt mit unserem Regie-Relish aus karamellisierten Zwiebeln, krossen Zwiebelringen, Avocado, hausgemachter Trüffel-Aioli und ein wenig Grünzeug. Serviert mit knusprig goldenen Pommes Frites 22€

## Crispy "No-Chicken"- Burger a,f,m

Knuspriges Laugenbrötchen, crispy No-Chicken-Burgerpatty auf Sojabasis, Tomate, Teriyaki Sauce, Miso Aioli, Grünzeug.

Serviert mit knusprig goldenen Pommes Frites

20€

# Poutine "Wild Chicken" g,i

Zart mariniertes Hähnchengyros, knusprig gebraten, auf goldenen Pommes, mit frischem Salat, süß-fruchtigen Kirschtomaten, getoppt mit cremigem Tsatsiki 21€

# Poutine "Beef Deluxe" g,l,m

Unser hausgemachtes im "Slow-Cooking-Verfahren" zart gegartes Pulled Beef, trifft auf knusprig goldene Pommes, frischen Salat, krosse Zwiebelringe und Emmentaler Käse, fein abgerundet durch unsere hausgemachte Trüffel-Aioli.

> Ein Hauch von Luxus bei jedem Bissen €22

### **Dips**

Ketchup, vegan¹ 1.5€

Mayonnaise¹ 1.5€

hausgemachte Aioli, vegan 2€

hausgemachte Trüffel-Aioli, vegan 2€

# Gratinierte Muskatkartoffeln auf Lauchrahm

Aromatische Kartoffeln, mit Milch und Muskat verfeinert, mit Bergkäse im Ofen goldbraun gratiniert, abgerundet mit feinen Butterflöckchen, auf cremig-mildem Lauchrahm, dazu frischer Feldsalat. Cremig, aromatisch und frisch zugleich

20€

### Herbstliche Kürbislasagne mit bestem Rindfleisch a,g

Fein gewürztes Rinderhack, zartes Kürbispüree und cremige Béchamelsauce – zu einer aromatischen Lasagne geschichtet und goldbraun gratiniert.

22€

# Berglinsen Moussaka h,g



Eine herzhafte, vegetarische Interpretation des griechischen Klassikers: Zarte Augerginen und goldbraune Kartoffeln, geschichtet mit würzigen Berglinsen, Zwiebeln, Knoblauch und aromatischen Tomaten und mit Mozzarella überbacken.

> Vollmundig, mediterran und wohlig wärmend 22€

#### Hähnchen-Schnitzel "Wiener Art" c,g,i,j

Unser Hähnchenbrust-Schnitzel, goldgelb paniert und zart safig - in der Pfanne gebraten, serviert mit Pommes Frites und frischem Feldsalat €24.50

# Kurpfälzer Wild-Bratwurst xyz

Ein paar frische Bratwürste, fein abgestimmt mit aromatischen Kräutern und Gewürzen, zart gebraten, begleitet von aromatischem Rotkohl und goldbraunem Alpenrösti.

Eine raffinierte Verbindung von herzhaftem Genuss und alpiner Bodenständigkeit

# Feldsalat mit Kürbis & Ziegenkäse g,h,



Zarter Feldsalat mit ofengeröstetem Kürbis, cremigem Ziegenfrischkäse und karamellisierten Walnüssen, abgerundet mit einer feinen Walnuss-Balsamico-Vinaigrette.

Ein herbstlicher Genuss mit raffinierter Balance von Herzhaftem und Süßem

20€ - ohne Röstbrot 19€

# Feldsalat mit Birne & Blauschimmelkäse 9.



Frischer Feldsalat mit süßer Birne, würzigem Blauschimmelkäse, aromatischen Kräuterbuttermaronen und Walnüssen. Ein raffiniertes Spiel aus Fruchtigkeit, Cremigkeit und Nussigkeit

20€ - ohne Röstbrot 19€

#### Regie Salat-Trio

Apfel-Fenchel-Sellerie-Salat, Rotkrautsalat, Feldsalat frisch, saisonal und hausgemacht kombiniert 19€ - ohne Röstbrot 18€

# Feldsalat mit Hähnchenbrust <sup>9</sup>



Feldsalat mit frischer Hähnchenbrust vom Geflügelhof, an Kernöl-Dressing und gerösteten Kürbiskernen 20€ - ohne Röstbrot 19€

#### Die klassische Trilogie

Röstbrot, hochwertiges griechisches LAKUDIA® Olivenöl und feine Meersalz-Flocken €4.5

#### Brot ohne alles

Unser frisches Röstbrot a von der Familienbäckerei Christian Philipps im bayrischen Wald kleine Portion €2 große Portion €4

### Flammkuchen

mit Crème fraîche

#### Dakota Johnson a,g,d,2

Geräucherter Lachs, Avocado, Feta, Knoblauchöl, Chili-Flocken 19€

### Nicolas Cage a,g,2

Ziegenfrischkäse, getrocknete Tomaten Kalamata-Oliven, rote Zwiebeln, Rucola 17€

### **Bradley Cooper** a,g,2,3

Serrano-Schinken, rote Zwiebeln, Kirschtomaten, getrocknete Tomaten, gehobelter Parmesan, Rucola
18€

#### George Clooney a,g,2

Geräucherter Speck, rote Zwiebeln, Emmentaler 17€

### Jodie Foster a,g,2

Frische Egerlinge, Kirschtomaten, rote Zwiebeln gehobelter Parmesan, Rucola, Knoblauchöl 17€

#### Julia Roberts a,g,2

Geräucherter Speck, rote Zwiebeln 16€

#### **Pinsa**

### Pinsa Feige und Ziege a,g,h

Krosse Pinsa aus luftigem Teig mit Crème Fraiche bestrichen, belegt mit frischen Feigen, Ziegenfrischkäse, roten Zwiebeln, gerösteten Walnüssen und einem Hauch Honig 23€

### Pinsa Hokaido a,g

Luftig krosse Pinsa mit mild-fruchtiger Tomatensauce, belegt mit Hokaido-Kürbis, frischen Eggerlingen, roten Zwiebeln und Mozzarella getoppt mit feinem Kürbiskernöl

17€

### Pinsa Pomodoro a,g

Krosse Pinsa aus Iuftigem Teig mit mild-fruchtiger Tomatensauce, roten Zwiebeln, Kirschtomaten, getrockneten Tomaten, gehobeltem Grana Padano und Rucola

17€

#### Pinsa Salmone a,g,d

Luftig, krosse Pinsa mit Crème Fraiche, belegt mit fein geräuchertem Lachs, Frühlingszwiebeln, Kapern und Dill

21€

### Für unsere Gäste von morgen



Gnocchi an einer milden, fruchtigen Tomatensauce mit fein geriebenem Grana Padano 5.5€

### Alpenrösti mit Apfelmus <sup>a,g</sup>

Macht Kinder glücklich 5€

# Eine Kinderportion Pommes



Knusprige Pommes mit Ketchup 4€

### Mini-Kaiserschmarrn c,g,a

Ein österreichischer Klassiker, der Kindheitserinnerungen schafft, mit Zwetschgenröster und hausgemachter, cremiger Vanillesauce, natürlich ohne Rosinen!

4.5€

aber alles nur für Kinder...

### **Dessert**

### Regie Schokotarte c,g,a

Hausgemachte, zartschmelzende Schokotarte aus dunkler Schokolade, warm serviert, mit gekühltem Kirschkompott. Ein Spiel aus Wärme, Frische und Frucht 9.5€

# Samtige Maronencreme c,g,a

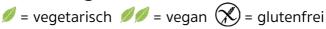
Getoppt mit goldbraun geröstetem Hafercrunch und frischen Blaubeeren. Cremig trifft knusprig 8.5€

### Kaiserschmarrn c,g,a

Luftig-locker, goldbraun gebacken. Unser traditioneller Schmarrn wird in zarte Stücke gerissen und mit fruchtigem Zwetschgenröster und hausgemachter, cremiger Vanillesauce serviert. Ein echter Genuss - ganz ohne Rosinen!

9.5€

### Allergene & Zusatzstoffe



6 = geschwärzt, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 7 = Phosphat, 1 = Farbstoff, 6 = Geschmacksverstärker

a	= glutenhaltiges	Getreide und	l -erzeugnisse
---	------------------	--------------	----------------

b = Krebstiere und -erzeugnisse

c = Eier und -erzeugnisse

d = Fisch und -Fischerzeugnisse

e = Erdnüsse und -erzeugnisse

f = Soja und -erzeugnisse

g = Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose

h = Schalenfrüchte und -erzeugnisse

I = Sellerie und -erzeugnisse

m = Senf und -erzeugnisse

n = Sesamsamen und -erzeugnisse o = Schwefeldioxid und Sulfite

p = Lupinen und -erzeugnisse

r = Weichtiere und -erzeugnisse

z = Sonstiges

### Regional und Nachhaltig

Liebe Gäste.

Frische und Regionalität liegen uns am Herzen!
So beziehen wir unsere frischen Geflügelprodukte vom Geflügelhof
Ziegler aus Bammental und unsere Fleisch- und Wurstwaren von der
Metzgerei Merz aus Eppelheim. Unser besonderes Röstbrot kommt aus
der Familienbäckerei Philipps im bayrischen Wald. Fisch beziehen wir
vom Forellenhof Lenz im Odenwald.

Auch Gemüse und Salate beziehen wir nach Möglichkeit aus der Region, zum Beispiel direkt von Gärtnern aus dem Handschuhsheimer Feld. Unser Angebot hausgemachter Kuchen wird ergänzt durch die Familienbäckerei und **Konditorei Breitenstein aus Wieblingen**.

Euer Regie-Team

#### Auf der Suche nach einem Geschenk?

Gutscheine können direkt über diesen QR-Code erworben werden.



