

## TAGESEMPFEHLUNGEN

### **Maronencremesuppe**

mit Portwein dazu Baguette (2,23)

**8,90 €**

### **Spaghetti**

in Fenchelrahmsauce mit Tomaten, Spinat und Parmesan(2,23)

**12,90 €**

### **Walnuss-Spinat-Taler**

mit Emmentaler, gebraten in Butter und Parmesan  
auf Champignonrahmsauce (2,23)

**17,90€**

### **Herbstliche Salatvariation** (3,4,6)

mit lauwarmen Kürbisspalten, Kürbiskernöl und Parmesan

**16,90 €**

### **Flammkuchen „Elsässer Art“**

mit Creme Fraiche, Speck und roten Zwiebeln (5)

**13,50 €**

### **Geschnetzelte Hähnchenbrust**

in Champignonrahmsauce und Spätzle (2,23)

**19,90 €**

### **Rinder Tafelspitz**

in Meerrettichsauce, Preiselbeeren dazu Butterkartoffeln (2,23)

**19,90 €**

### **Kalbsrücken**

an Calvadosauce dazu Rosti (2,23)

**29,90 €**

### **Zanderfilet**

auf Ofenkürbis dazu Butterkartoffeln

**27,50 €**

### **Lachs Filet**

auf mediterranem Gemüse an Zitronensauce  
dazu Butterkartoffeln (2,23)

**29,90 €**

### **Dessert**

#### **Tiramisu**

mit Beeren

**9,90 €**

#### **Schokoladen - Brownie**

mit Pekannüssen, Karamell dazu Vanilleeis (1,4)

**8,90 €**

## GÄNSEKARTE

Ab 11.11.23

**gibt es wieder Gänse!**

**Ganze Gans nur auf Vorbestellung  
für 4 Personen!**

### Menü

#### ***Kleiner Feldsalat***

mit Croutons

\*\*\*\*

#### ***Ganze gefüllte Gans***

mit Maronen, Äpfel, Trauben, Walnüssen an Orangenbeifußsauce  
dazu Rotkohl und Serviettenknödeln

**149,- €**

**(1 Woche vorher)**

\*\*\*\*\*

#### **Kartoffelsuppe**

mit Croutons

**8,90 €**

#### **Maronencremesuppe**

mit Portwein dazu Baguette <sup>(2,23)</sup>

**8,90 €**

#### **Feldsalat**

mit Speck und Croutons

**11,90 €**

#### **Maronengnocchi**

mit Parmesan und Cherrytomaten

**17,90 €**

#### ***Gänsekeule***

mit Maronen an Orangenbeifußsauce und einer Füllung aus Hack, Äpfeln, Trauben  
und Walnüssen dazu Rotkohl und Serviettenknödeln

**34,90 €**

#### ***Gänsebrust***

mit Maronen an Orangenbeifußsauce und einer Füllung aus Hack, Äpfeln, Trauben  
und Walnüssen dazu Rotkohl und Serviettenknödeln

**34,90 €**

# **MARUBA**

*das gasthaus*

Wir sind gerne für Sie da

## Hausgemachtes...

### Aperitifs

#### Lillet Berry

Lillet, Schweppes Wildberry,  
Beeren, Eiswürfel

7,90 €

#### Ramazotti Aperitivo Rosato

Ramazotti Rosato, Tonic Water  
Limette, Eiswürfel

7,90 €

#### Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Soda,  
Orangenscheibe, Eiswürfel

7,50 €

#### Hugo

Prosecco, Holunderblütensirup,  
Soda, Minze, Limette, Eiswürfel

7,50 €

#### Campari Tonic

Campari, Tonic Water, Zitrone, Eiswürfel

6,90 €

#### Sanbitter Tonic alkoholfrei

Sanbitter, Tonic Water, Zitrone, Eiswürfel

6,90 €

## WEIN & GENUSS

### ALLE WEINE ENTHALTEN SULFITE

#### WEIßWEINE *Weinflaschen 0,75 l*

##### Sauvignon Blanc trocken 2021

##### Weingut Metzger, Grünstadt-Asselheim, Pfalz

Lebendig, klar und animierend kommt Uli Metzgers

**Sauvignon Blanc** ´Pastorenstück` daher im Bukett

Ein klare Rebsortenstilistik mit Aromen nach schwarzer Johannisbeere,  
darüber Note von Pfirsich, Holunderblüten und Basilikum,

Am Gaumen saftig, frisch und unkompliziert

27,00 €

##### Sauvignon blanc trocken 2021

##### Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz

Der **Knipser Sauvignon Blanc** präsentiert sich mit einem intensiven Bouquet nach  
Holunderblüte, Stachelbeere und gelben Früchten. Am Gaumen ist der

**Knipser Sauvignon Blanc** saftig und animierend mit einem langen Abgang.

33,00 €

##### Blanc de Noir trocken 2020/2021

##### Weingut Dr. vom Bassermann Jordan, Deidesheim, Pfalz

Nach der temperaturkontrollierten Gärung im Edelstahlfass zeigt der Wein Nuancen von  
roten Beerenfrüchten und dezent: Kirsch und Holunder, begleitet von feiner Würze. Der  
„Basserman-Jordan **Blanc de Noir**“ ist ein herrlich erfrischender Tropfen. Durch seine  
milde Art passt er ganzjährig zu vielen Gelegenheiten.

29,00 €



### **Chardonnay trocken 2021**

**Weingut Dr. vom Bassermann Jordan, Deidesheim, Pfalz**

**31,00 €**

Ein schöner, eleganter **Chardonnay** mit zartem Schmelz, guter Struktur und einem feinfruchtigem Bukett. Ein Hauch von Exotik ( Banane, grüne Melone ) in einem kräftigen gut integrierten Körper. Genießen Sie diesen **Wein** zu vielen Gelegenheiten. Er Passt zu Fischgerichte und Geflügel genauso wie zu Kalb und Gemüseaufläufen

### **Grauburgunder trocken „Vom Löss“ 2021**

**37,00 €**

**Weingut Philipp Kuhn, Laumersheimer, Pfalz**

Kraftvoll, mit großer Opulenz und ungewöhnlich viel reifer Frucht. Wunderbare Mineralische Noten verbinden sich mit einer cremigen, feinen Burgunderfrucht. Kraft mit weichem Charakter und höchster Eleganz

### **Forster Ungeheuer Riesling trocken „Großes Gewächs“ 2018**

**75,00 €**

**Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz**

Der Ungeheuer Forst Riesling Großes Gewächs vom Weingut Reichsrat von Buhl präsentiert sich dicht, kräftig, fruchtig und voller Mineralik. Ein großer Wein, der alle diese Eigenschaften in sich vereint und mit seinem harmonischen und eleganten Gesamteindruck begeistert.

## **ROTWEINE** *Weinflaschen 0,75 l*

### **Saint Laurent trocken 2014**

**39,00 €**

**Weingut Christmann, Pfalz**

Er weist eine gute Struktur, eine tiefe karminrote Farbe, feine Fruchtaromen nach Waldbeeren und viel Schmelz und Länge auf. Er ist ein Wein für jeden Tag und jeden Anlass, der viel Trinkfreude bereitet.

### **Cuvée Gaudenz trocken 2015/2016**

**39,00 €**

**Weingut Knipser, Pfalz**

Die farbkräftige Cuvée des Gaudenz stammt aus den Basis-Rebsorten Cabernet und Dornfelder werden durch wechselnde Anteile anderer Rotweinsorten ergänzt. Der Wein reift etwa ein Jahr in gebrauchten, älteren Barriquefässern und überzeugt mit deutlichen Noten von Cassis und anderen roten Früchten.

### **Cuvée Mano Negra trocken 2018**

**41,00 €**

**Weingut Philipp Kuhn, Pfalz**

Blafränkisch und Cabernet Sauvignon wurden für diese Cuvée vermählt, die mit herrlichen Kirsch-, Cassis- und Dörrpflaumenaromen überzeugt. Abgerundet wird das fruchtige Spiel durch würzige Kräuter- und Pfeffernoten und einen Hauch von Lebkuchenaromen.

**Black Print Rotweincuvée trocken 2020** **39,00 €**

**Weingut Markus Schneider, Pfalz**

Eine traditionelle Maischegärung im Holzbottich und mit Liebe gepresst. Im Glas ein faszinierender Wein – dunkel Purpur duftet wie ein Rotwein aus Frankreichs Süden. Faszinierend, geschmeidig und natürlich am Gaumen.

Der Jahrgang 2020 ist ein Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Dorsa. Hier ist nur das allerbeste Traubenmaterial zum Einsatz gekommen, kombiniert mit deutscher Handwerkskunst. Das ist ganz grosses Weinkino aus Deutschland.

**Laumersheimer Kirschgarten Pinot Noir trocken** **85,00 €**

**„Großes Gewächs“ 2014**

**Weingut Philipp Kuhn, Pfalz**

Hochwertiger Pinot Noir von internationalem Format, intensive Fruchtnote, erinnernd an Cassis, Walderdbeere, schwarze Kirschen und Pflaumen. Fleischige Note und Anklänge von schwarzer Olive sowie Schokolade findet man im Geschmack, dazu immer wieder Kirsche.

**Cuvée X trocken 2014** **89,00 €**

**Weingut Knipser, Pfalz**

Dieser Wein ist eine Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot im Stil eines Medoc. Der Ausbau erfolgt über 18 bis 20 Monate in überwiegend neuen Barrique Fässern. Die Cuvée überzeugt mit würzigen Aromen von Cassis, Tabak, Kaffee und Zeder.

**"Les Meysonniers" Crozes-Hermitage trocken 2013** **45,00 €**

**Michel Chapoutier, Frankreich**

Sehr starkes Rotviolett, in der Nase ein Bukett von roten Früchten, schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren und Veilchen. Am Gaumen füllig und rund, ein Finale mit Aromen von gekochten Früchten und Vanille.

**"La Bernadine" Châteauneuf-du Pape AOC 2013** **89,00 €**

**Michel Chapoutier, Frankreich**

In der Farbe intensives Purpurrot. In der Nase komplex und fein, reich an Aromen roter Früchte, Erdbeer- und Waldhimbeermarmelade, gefolgt von pfeffrigen Aromen; körperreich. Im Geschmack fruchtig, endet mit einem fein würzigen Abgang.

**Benuara Sicilia IGT trocken 2016** **39,00 €**

**Cusumano, Italien**

Tief Rubinrot, fast schwarz kommt er ins Glas. Er hat eine facettenreiche und intensive Frucht die an Brombeeren, Johannisbeeren und Kirschen erinnert. Spannungsreich und mit dem komplexen Duft von Gewürzen dringt er in die Nase. Am Gaumen entwickelt sich ein Feuerwerk von Geschmäckern.