





VORSPEISEN / STARTERS

Angus Rinder-Carpaccio | Angus Beef carpaccio

Mit Trüffel, Dijon-Espuma, Foie Gras, Frisée-Salat, Microgreens, gehobeltem Parmesan und Balsamico-Kaviar 7,10
with truffles, Dijon espuma, foie gras, frisée, mini grass, parmesan and balsamic caviar 7,10

24

Chef's Pick

Lachsrillettes | Salmon rillettes

Mit Sauerrahm, Senfkörnern, Granny-Smith-Apple-Chutney, Zitronenkaviar und Brioche 4,7,10,
with sour cream, mustard seeds, Granny Smith apple chutney, lemon caviar and brioche 4,7,10,

22



Hausgemachter Hummus | House made hummus



Mit Kichererbsen, Pilzen, frischen Microgreens und Pitabrot.
with chickpeas, mushrooms, mini grass and pita bread M

14

Frisch Gebackenes | Freshly baked

Vineus Brot, Spundekäs 1,7
Vineus bread, Spundekäs (creamy cheese spread) 1,7

6

SALATE / SALADS

Best Seller

Caesar Salat | Caesar salad

Römersalat, Sous-vide-Hähnchenbrust, Sardelle, Brotcroutons, knusprigem Speck und gehobeltem Parmesan 1,4,7
with romaine lettuce, sous vide chicken, Anchovis, bread croutons, crispy bacon and parmesan 1,4,7

22



Burrata Caprese



Mit Paprikapaste, Cherrytomaten, Pesto und Balsamico-Perlen 7,8
with capsicum paste, cherry tomato, pesto sauce and balsamic pearls 7,8

14

Bunte Blattsalate in Zitronendressing



Mixed leaf salad with lemon dressing

Lollo Rosso, Frisée, Kopfsalat, Avocado, Gurke, Cherrytomaten, Radieschen, Mais, roten Bohnen, Tofu, gerösteten Pinienkernen und Zitronendressing 8
Lollo rosso, frisee, butter lettuce, avocado, cucumber, cherry tomato, red radish, corn, red beans, tofu, pine nuts and lemon dressing 8

12

SUPPE / SOUP

Consommé vom Rind | Beef consommé



Mit Austernpilzen, Karotten, Sellerie und frischen Kräutern 1,6,9
With oyster mushrooms, carrot, celery and herbs 1,6,9

14

Vegetarian

Vegan

Gluten Free

Lactose Free

Contains Nuts

Allergene: 1 - glutenhaltiges Getreide, 2 - Krebstiere, 3 - Ei, 4 - Fische, 5 - Erdnüsse, 6 - Soja, 7 - Milch oder Laktose, 8 - Schalenfrüchte, 9 - Sellerie, 10 - Senf, 11 - Sesam, 12 - Sulfite, 13 - Lupinen, 14 - Weichtiere
Alle Preise sind in Euro angegeben & inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Mengenangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Allergens: 1 - Cereals containing gluten, 2 - Crustaceans, 3 - Egg, 4 - Fish, 5 - Peanuts, 6 - Soya, 7 - Milk or lactose, 8 - Nuts, 9 - Celery, 10 - Mustard, 11 - Sesame, 12 - Sulphites, 13 - Lupins, 14 - Molluscs.
All prices are in Euro and include VAT. Quantity specifications refer to the raw weight.

HAUPTGÄNGE / MAINS

Mainzer Spezialitäten / Mainz Specialities

Rinder-Sauerbraten | Beef Sauerbraten



Chef's Pick

34

72 Stunden mariniertes und geschmortes Rinder-Sauerbraten mit Rotkohl, Kartoffeln, Trüffel und Spätburgunderrotweinsauce 1,9
72 Hours marinated beef, braised and served with red cabbage, potato, Truffles and local pinot noir red wine sauce 1,9

Schweineschnitzel nach Wiener Art | Pork schnitzel



Best Seller

29

Knusprig goldbraun paniertes Schnitzel vom Schweinerücken, serviert mit Röstkartoffeln, Remouladensauce und Waldpilzrahmsauce 1,7,10
Crispy golden-brown breading loin with roasted potato, sauce remoulade and forest mushrooms sauce 1,7,10

Pfälzer Saumagen



26

Traditionell gebratener Pfälzer Saumagen mit cremigem Kartoffelpüree, Sauerkraut, feiner Senfsauce und Senfkörner 7,10
Traditional pan seared Palatinate tender pork with mash potato, sauerkraut, mustard sauce and mustard seeds 7,10

Vineus Käsespätzle | Vineus Cheese spätzle



18

Spätzle mit geschmolzenem Bergkäse, Waldpilzen, gekrönt mit knusprigen Zwiebeln 1,7
spätzle with melted mountain cheese, forest mushrooms, topped with crispy onions 1,7

Beilagen / Sides

Knusprige Pommes Frites Crispy fries	6
Kartoffelbrei Mashed Potatoe	6
Neue Kartoffeln mit Kräutern Baby Potatoes with herbs	6
Gemischtes Gartengemüse Mix Vegetables delight	6
Beilagensalat Side salad	6
Caesarbeilagensalat Side caesar salad	9



HAUPTGÄNGE / MAINS

Vineus Spezialitäten / Vineus Specialities

- Dry Aged Rib Eye 300 Gramm**   **42**
Gegrillt und serviert mit Kartoffel-Boulangère, geschmorten Cherrytomaten und Thymian und regionalem Spätburgundersauce 7,10
Grilled, served with potato boulangère, braised cherry tomato, thyme and local pinot noir sauce 7,10
- Kalbs-Cevapcici | Veal Cevapi**   **32**
Gegrillt, serviert mit Confit-Kartoffeln, weißem Speck, Ajvar, Silberzwiebeln und Frischkäsesauce 7
Grilled, served with confit potato, white bacon, ajvar, silver onion and cream cheese sauce 7
- Hähnchenbrust Supreme mit Pancetta und Käsefüllung**   **26**
Pancetta - Cheese supreme chicken
mit Polenta, geschmolzenem Bergkäse, Pilzen, gekrönt mit knusprigen Zwiebeln 7
with polenta, tomato and basil sauce, kalamata olives crumble and cream cheese sauce 7
- Gebratenes Zanderfilet | Pan-fried perch**   **28**
Auf Kartoffelpüree, mit Mais, grünen Erbsen, roten Bohnen, Kichererbsen und Riesling-Weinsauce 4,7,9
with potato puree, corn, green peas, red beans, chickpeas and Riesling wine sauce 4,7,9
- Auberginen Schnitzel | Eggplant katsu**  **22**
Knusprig goldbraun paniert, serviert mit Saffran-Mayonnaise, Gartengemüse, Sauerrahm und gerösteter Tomaten-Paprika-Sauce 1,6
Crispy golden-brown breading with saffron mayonnaise, vegetables garden, sour cream and roasted tomato capsicum sauce 1,6

Chef's Pick

Best Seller



Vegetarian  Vegan  Gluten Free  Lactose Free  Contains Nuts 

Allergene: 1 - glutenhaltiges Getreide, 2 - Krebstiere, 3 - Ei, 4 - Fische, 5 - Erdnüsse, 6 - Soja, 7 - Milch oder Laktose, 8 - Schalenfrüchte, 9 - Sellerie, 10 - Senf, 11 - Sesam, 12 - Sulfite, 13 - Lupinen, 14 - Weichtiere
Alle Preise sind in Euro angegeben & inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Mengenangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Allergens: 1 - Cereals containing gluten, 2 - Crustaceans, 3 - Egg, 4 - Fish, 5 - Peanuts, 6 - Soya, 7 - Milk or lactose, 8 - Nuts, 9 - Celery, 10 - Mustard, 11 - Sesame, 12 - Sulphites, 13 - Lupins, 14 - Molluscs.
All prices are in Euro and include VAT. Quantity specifications refer to the raw weight.



Comfort Food

Chef's Pick

Dry Aged Beef Cheeseburger | Dry-aged beef cheeseburger

Zwiebel, Cheddar, Aioli, Burgersauce, Tomate mit Kartoffel Wedges 1,7,10
onion, cheddar, aioli, burger sauce, tomato, potatoe wedges 1,7,10
+ Speck | Bacon

28



Mainzer Club Sandwich | Mainzer club sandwich

Geröstetes Sauerteigbrot, gegrilltes Hühnchen, Speck, Spiegelei, Kopfsalat, Senfsauce. Dazu servieren wir Crispy Fries 1,10
toasted sourdough, grilled chicken, bacon, fried egg, lettuce, mustard sauce
Served with crispy fries 1,10

26

Hausgemachte Currywurst | Homemade Currywurst

Super Crunch Fritten
Super Crunch Fries

14

BBQ Chicken Wings

In klassischer BBQ-Sauce mariniert (8 Stück)
marinated in traditional BBQ sauce (8pcs)

12

Best Seller



Fish & Chips

Gebackenes Seelachsfilet, Kartoffel Wedges, Sauce Tartar 4
Battered pollock fillet, potatoe wedges, tartar sauce 4

24

Vietnamesische Frühlingsrollen | Vietnamese spring rolls

Gemüse und Sweet-Chili-Sojasauce 1,6
vegetables and sweet chili-soya sauce 1,6

14

Flammkuchen & Pizza

Elsässer Flammkuchen

Belegt mit Speck, Zwiebeln und cremigem Frischkäse 1,7
with bacon, cream cheese and onion 1,7

21

Pizza Capricciosa

Belegt mit Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven und Mozzarella 1,7
with ham, mushrooms, artichokes, olives mozzarella cheese 1,7

24

Salami

Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Rindersalami 1,7
tomato sauce, fior di latte mozzarella, beef salami 1,7

23

Margherita

Tomatensoße, Fior di Latte Mozzarella, Pesto 1,7,9
tomato sauce, fior di latte mozzarella, pesto 1,7,9

22

Chef's Pick



Vegetarian



Vegan



Gluten Free



Lactose Free



Contains Nuts



Allergene: 1 - glutenhaltiges Getreide, 2 - Krebstiere, 3 - Ei, 4 - Fische, 5 - Erdnüsse, 6 - Soja, 7 - Milch oder Laktose, 8 - Schalenfrüchte, 9 - Sellerie, 10 - Senf, 11 - Sesam, 12 - Sulfite, 13 - Lupinen, 14 - Weichtiere
Alle Preise sind in Euro angegeben & inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Mengenangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Allergens: 1 - Cereals containing gluten, 2 - Crustaceans, 3 - Egg, 4 - Fish, 5 - Peanuts, 6 - Soya, 7 - Milk or lactose, 8 - Nuts, 9 - Celery, 10 - Mustard, 11 - Sesame, 12 - Sulphites, 13 - Lupins, 14 - Molluscs.
All prices are in Euro and include VAT. Quantity specifications refer to the raw weight.

DESSERT / DESSERTS

Chef's Pick



Schwarzwälder Schnitte | Black Forest Cake

mit Waldbeersauce 1,7

with wild berry sauce 1,7

12

Opéra-Törtchen | Opera Cake

Feine Schichten aus Schokolade, Konditorcreme und Espresso-Kaffee 1,7

chocolate, pastry cream, espresso coffee 1,7

12

Bienenstichschnitte | Honey and almond cake

Mit Mandeln, Honig und vanillecreme 1,7

with pastry vanilla cream 1,7

12

Vegetarian 

Vegan 

Gluten Free 

Lactose Free 

Contains Nuts 

Allergene: 1 - glutenhaltiges Getreide, 2 - Krebstiere, 3 - Ei, 4 - Fische, 5 - Erdnüsse, 6 - Soja, 7 - Milch oder Laktose, 8 - Schalenfrüchte, 9 - Sellerie, 10 - Senf, 11 - Sesam, 12 - Sulfite, 13 - Lupinen, 14 - Weichtiere
Alle Preise sind in Euro angegeben & inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer. Mengenangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

Allergens: 1 - Cereals containing gluten, 2 - Crustaceans, 3 - Egg, 4 - Fish, 5 - Peanuts, 6 - Soya, 7 - Milk or lactose, 8 - Nuts, 9 - Celery, 10 - Mustard, 11 - Sesame, 12 - Sulphites, 13 - Lupins, 14 - Molluscs.
All prices are in Euro and include VAT. Quantity specifications refer to the raw weight.