

Aperitif

Pfälzer Rieslingsekt ODER

Hauscocktail » Rieslingsekt mit Mallorc. Orangenlikör 0,1 l 5,80 €

Vorspeisen, Hauptspeisen

Kastanien-Suppe mit Petersilien-Öl vegetarisch 14,00 €

Langustinen-Schaumsuppe 15,00 €

Ziegenfrischkäse mit Honig auf bunten Linsen Vorspeise vegetarisch 17,50 €

Carpaccio vom Angusrind, Parmesan, Oliven 18,50 €

Hausgesmokter Stremel-Lachs, Limetten-Risotto Vorspeise 19,90 €
als Hauptspeise dazu knackiger Salat große Port. 36,00 €

Gemüsebouquet schonend gegart, Pilze, Kartoffel-Gratin vegetarisch 26,50 €

Südtiroler Spinatknödel, Parmesan, Salbeisoße, knackiger Salat vegetarisch 27,00 €

Handgemachte Wildmaultaschen, Balsamico-Jus, Rahmwirsing, Maronen 28,50 €

Knackiger Salat » Sprossen, Kerne, Parmesan, Oliven, Büffel-Mozzarella vegetarisch Vorspeise 16,50 €

Vitello Tonnato » bunte Salate, Kalbfleisch Vorspeise 18,00 €
Thunfisch-Creme, hausgebackenes Baguette große Port. 28,50 €

» Einige Speisen können Allergene enthalten, wir geben Auskunft!

Alle Preise enthalten die gesetzliche MWST von 19 %

Hauptspeisen

Kabeljau-Filet gebraten Pommery-Senf-Soße, Gemüsebouquet, Duftreis	35,00 €
Garnelen Chili-Beurre-Blanc, Blattspinat, Taglierini	36,00 €
Allgäuer Lendchen Schweinefilet, Käsespätzle, Rahmpilze, Salat	29,90 €
Thai-Curry vom Maishähnchen Kokosmilch, Ingwer, kleine Gemüse, Duftreis	31,00 €
Involtini » mediterran gefüllte Kalbs-Rouladen, Pfifferlinge, Gemüsebouquet, Taglierini	38,50 €
Rib-Ey-Steak vom Angusrind gegrillt, Trüffelbutter, Kartoffel-Gratin, Salat	38,50 €

Dessert/Eis

Mousse au Chocolat	13,00 €
Crème Brûlée	13,00 €
Affogato die Eiskugel im Espresso	7,80 €
Sorbet mit Rieslingsekt	10,50 €
Große Eiskugel » hausgemacht	ohne Sahne 7,00 € mit Sahne 8,00 €
Schokoladen-Ingwer-Parfait, Gewürz-Zwetschgen, Vanille-Schaum	14,50 €
Nussknacker » Nougat- Vanille- und Krokant-Eis, ge- brannte Nüsse, Karamellsirup, etwas Sahne	12,50 €
Beerengrütze, Vanille- und Krokant-Eis, etwas Sahne	12,50 €
Dreierlei Käse, Feigen-Chutney, Baguette	18,00 €