

VORSPEISEN

Spätsommer Salat

mit Nussbuttern vinaigrette und Haselnusskrokant
12,50 €

wahlweise mit:
gebratenen Riesengarnelen
18,00 €

gebratenen Hähnchenstreifen
16,00 €

Gratinierter Ziegenkäse

auf fermentiertem Rotkohl, Fenchel und Orange
13,00 €

Schaumsuppe von Steinpilzen

mit Kalbstatar und Brotchips
13,50 €

Burrata

mit Basilikum Pesto, Pinienkerne, Pfälzer Tomaten
und gereiftem Edelessig
15,00 €

Duett von der Rotgarnele

mit Pfälzer Gurke, Dill und Birne
16,50 €

Zu unseren Speisen reichen wir selbstverständlich wie
gewohnt unsere selbstgemachten Brötchen.
Für eine Nachbestellung erlauben wir uns 3,50€ zu berechnen.

HAUPTGÄNGE

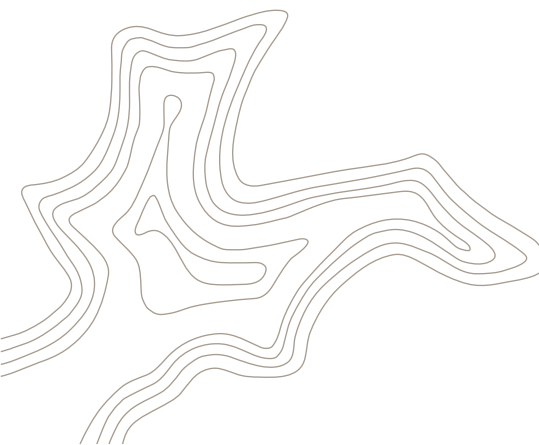
Quiche von Pfälzer Herbstgemüse
mit Pflücksalat, Radieschen und Comté
22,50 €

Filet vom Alt Rhein Zander
mit gebratener Parmesan-Polenta und Romanesco
34,50 €

Medaillons vom Maishähnchen
in Parmesan gebacken
mit selbstgemachten Bandnudeln und Spitzpaprika
29,50 €

Iberico Schweinefilet „Wellington“
mit Steinpilz Duxelles im Blätterteig gebacken und Pfälzer Zucchini
32,50 €

Rücken vom St. Martiner Wildschwein
im Schinkenmantel gebraten mit Kürbis und Brunnenkresse
34,50 €



UNSERE KLASSIKER

Spinatknödel mit Babyspinat
in brauner Butter mit Parmesanspänen
18,00 €

Petersilien Tagliatelle
mit geschmorten Cherrytomaten und Feta-Käse
21,50 €

Der Klassiker
Bratwurst, Leberknödel und Saumagen
auf Kräuterrahmkraut
19,50 €

Strudel vom Saumagen
mit Preiselbeer-Pfefferfüllung auf Ingwer-Lauchgemüse
20,00 €

Wiener Schnitzel
mit Kartoffel-Gurkensalat, hausgemachten Preiselbeeren und gebackener Petersilie
26,50 €

Frikadelle vom St. Martiners Wildschwein
mit Zwiebel-Senf- Marmelade gefüllt
auf Curry- Wirsing
19,50 €

Filet vom Kabeljau
mit Blumenkohl und Kartoffelroulade
26,50 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu unseren Klassikern
Kartoffel-Selleriepüree für einen Aufpreis von 4,00€.

DESSERTS

Käsevariation von Tourette

aus Straßburg

15,00 €

Karamellierter Maronen-Kaiserschmarrn

mit Apfelkompott und Tonkabohnen-Eis

14,00 €

Quitten-Crème brûlée

mit Brownie und eingelegter Rotweibirne

12,50 €

Opera-Schnitte

mit Milchreis, Passionsfrucht und Cappuccino Eis

13,50 €

Dessert Variation

pro Person 16,00 €

Hausgemachtes Eis

Rahmeis

Kürbis-Honig

Guinnes-Schokolade

Cappuccino

Pekannuss-Banane-Karamell

Sorbet

Rote Traube

Quitte-Vanille

Kaki

Mango-Granatapfel

*Selbstverständlich haben wir für unsere kleinen und großen Gäste
unser hausgemachtes Vanille- oder Schokoladeneis und Sahne.
Gerne können Sie sich für 3,50 € je Kugel Ihren Eistraum erfüllen.*