

VORSPEISEN

Wintersalat

mit Nussbuttermilanaigrette und karamellisierte Kürbiskerne
12,50 €

wahlweise mit:

gebratenen Riesengarnelen
18,00 €

gebratenen Hähnchenstreifen
16,00 €

Gratinierter Ziegenkäse

auf mariniertem Grünkohl und Granatapfel
13,50 €

Schaumsuppe von Petersilienwurzel und Blattpetersilie

mit gebratener Wachtelbrust
12,50 €

*Zu unseren Speisen reichen wir selbstverständlich wie
gewohnt unsere selbstgemachten Brötchen.*

Für eine Nachbestellung erlauben wir uns 3,50€ zu berechnen.

HAUPTGÄNGE

Petersilien Tagliatelle

mit geschmortem Hokkaidokürbis und Feta-Käse
21,50 €

Filet vom Wildlachs

mit Blumenkohl und Kartoffelroulade
26,50 €

Gefüllte Maishähnchenbrust

mit zweierlei Kartoffel und Rosenkohl
26,50 €

Filet „Wellington“ vom Pfälzer Landschwein

mit Waldpilz Duxelles im Blätterteig gebacken und bunte Bete
28,50 €

Gulasch vom St. Martiner Wild

mit karamellisiertem Spitzkohl und Serviettenknödel
24,00 €

UNSERE KLASSIKER

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

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

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

Wiener Schnitzel
-vom Kalbsrücken-
mit Kartoffel-Gurkensalat, hausgemachten Preiselbeeren und gebackener Petersilie
28,50 €

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

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

DESSERTS

Käsevariation von Tourette

aus Straßburg
15,00 €

Karamellisierter Maronen-Kaiserschmarrn

mit Apfelkompott und Tonkabohnen-Eis
14,00 €

Quitten-Crème brûlée

mit Brownie und eingelegter Rotweinbirne
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.*