

VORSPEISEN

Wintersalat

mit Nussbuttervinaigrette und karamellisierte Kürbiskerne
12,50 €

wahlweise mit:
gebratenen Riesengarnelen
18,00 €

gebratenen Hähnchenstreifen
16,00 €

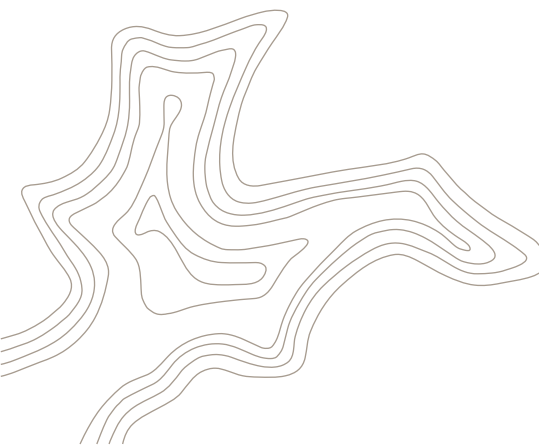
Gratinierter Ziegenkäse

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

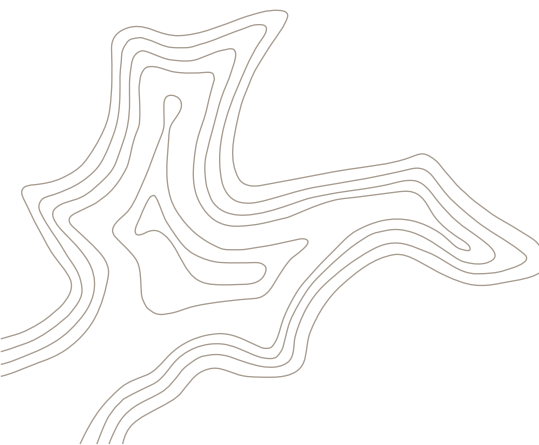
mit Waldpilz Duxelles im Blätterteig gebacken und bunte Bete

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. Martiners 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 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

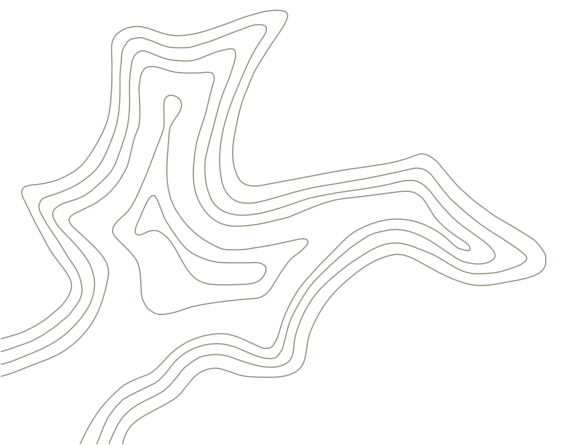
Sorbet

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.*