

## VORSPEISEN

### **Wintersalat**

*mit Nussbuttern vinaigrette und karamellisierte Kürbiskerne*  
12,50 €

*wahlweise mit:*  
*gebratenen Riesengarnelen*  
18,00 €

*gebratenen Hähnchenstreifen*  
16,00 €

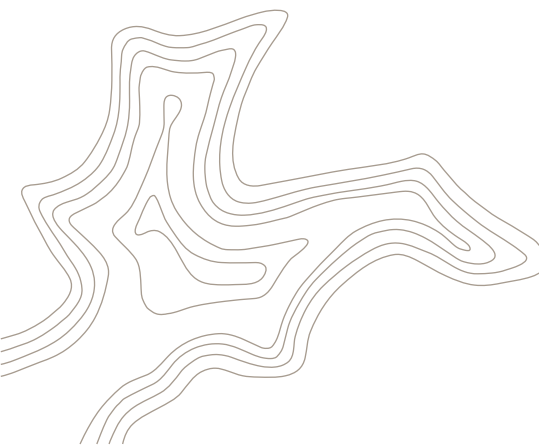
### **Gratinierter Ziegenkäse**

*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**

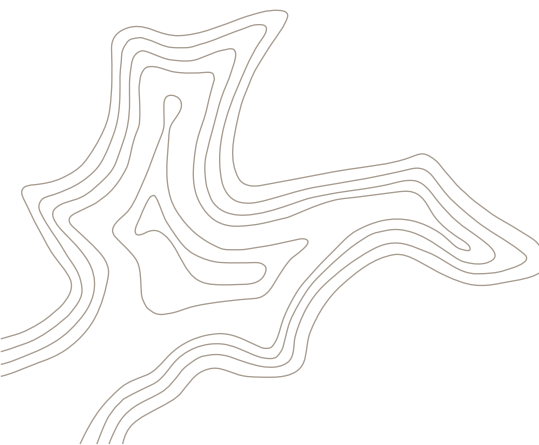
*mit Waldpilz Duxelles im Blätterteig gebacken und bunte Bete*

28,50 €

### **Gulasch vom St. Martin 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 €

### **Gebackene Apfelringe**

*mit Skyr-Zimt-Eis und Bratapfelragout*

13,00 €

### **Crêpe Suzette**

*mit Grand Manier, Nougat Eis und Quarkcreme*

15,00 €

## **Hausgemachtes Eis**

### **Rahmeis**

*Skyr-Zimt*

*Bratapfel-Marzipan*

*Milchreis-Passionsfrucht*

*Glühwein*

### **Sorbet**

*Mandarine*

*Riesling*

*Birne-Ingwer*

*Rote Bete*

*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.*

