

Speisenkarte

Vorspeisen:

Feldsalat	9,50
mit Parmesan oder Speck	11,00
mit gebratenen Pilzen	13,60
Portion Oliven	8,80
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	9,80
Pimentos de Padron	10,00
Artischocke mit Vinaigrette	15,00
Gesottener Schweinebauch Knusprig auf Spitzkohl Salat mit Apfel	14,80
Carpaccio vom Rind mit Pesto / Rucola Salat & Parmesan	16,00
Gänselebermousse mit Riesling – Gelee	
Apfel Soße / Feldsalat & geröstetem Brot	19,00
Gebackene Sardellen mit Mojo Rojo Sauce und Blattsalat	15,80
Spunde Käse mit Brezelchen	12,50
Handkäse mit Musik & Brot	13,60

Hauptspeisen:

Matjesfilet / Rote Beete Salat mit Apfel / Meerrettich & Schmand / Salzkartoffeln	22,80
Frühlingssalat mit Hühnchenbruststreifen in Pankomehl gebacken	
dazu grüner Salat mit Avocado / Tomate / Oliven / Fetakäse	25,00
Dorade gebraten mit Kräutern / Bärlauch Pesto	
Kirschtomaten / Rissolé Kartoffeln & Salat	28,00
Schweine Schnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren & Kartoffel Salat	24,80
Kalbsnieren in Lauch-Senfsoße an Kartoffelstampf	25,00
Entrecote mit Kräuterbutter / gebratenen Pfifferlinge / Pommes Frites & Salat	35,00
Rheinischer Sauerbraten mit Feldsalat / Rosinensauce & Kartoffelkloß	26,00
Kalbs - Tafelspitz mit Meenzer Grüne-Soße / Wurzelgemüse & Bratkartoffeln	26,50
Pfälzer Saumagen auf Rahmwirsing mit Bratkartoffeln	23,00
Spinatknödel mit Parmesan & Frischkäse gefüllt	
braune Butter / gebratene Pilze / Kirschtomaten / Feldsalat	26,00
Pasta in Trüffelsauce mit Parmesan	25,00
Gebratener Ziegenkäse mit Honig & Salat	20,80

Dessert:

Kleine Creme Bruleé	4,00
Tarte Tatin mit Vanille Eis	8,50
Birnen Tarte mit Mandeln & Lavendel Sorbet	8,50
Schokoladen Kuchen mit Flüssigen Kern und Mango - Maracuja Sorbet	9,20
Hausgemachte Sorbets / je Portion 4,80 mit Frizzante Prosecco	9,00
Espresso Parfait	6,00
Crêpe mit Bananen Sorbet & Schokoladensauce	7,00
Affogato al Café 5,50	

