

Speisenkarte

Vorspeisen:

Blattsalat		9,50
	mit Parmesan oder Speck	11,00
	mit gebratenen Pilzen	13,60
Portion Oliven		8,80
Leberknödel Suppe		9,80
Haussülze auf Belugalinsen Salat / Zwiebeln & Kürbiskernöl		14,80
Gegrillter Grüner Spargel		
mit Büffel Mozzarella / Serano Schinken / Kirschtomaten & Balsamico Vinaigrette		16,80
Carpaccio vom Rind mit Pesto / Rucola Salat & Parmesan		16,00
Burrata mit Mango – Chili Soße / Guacamole / geröstetes Brot & Salat		15,80
Chorizo & Pulpo gebraten an Pikanter Tomatensalsa mit Blattsalat & Grissini		17,20
Gänseleber Mouse		
mit Riesling Gelee & Brombeeren Soße / Wildkräutersalat / Geröstetes Brot		19,80
Handkäse mit Musik & Brot		13,60
Spunde Käse		12,50

Hauptspeisen:

Matjesfilet Rote Beete Salat mit Apfel / Meerrettich & Schmand / Salzkartoffeln		22,80
Schweineschnitzel Wiener Art mit Preiselbeeren & Kartoffelsalat		24,60
Kalbsleber gebraten mit / Apfel / Birne & Zwiebel auf Kartoffelstampf		28,00
Beef Steak Tatar angebraten mit Parmesan		
Schnittlauch Sauce / Ei / Blattsalat & Knoblauchbrot		25,80
Medaillons vom Schweinefilet mit Stangenspargel / Pilz-Rahmsauce & Petersilienkartoffeln		27,00
Entrecote mit Pfifferling Sauce / grüner Spargel / Pommes Frites & Salat		35,00
Tafelspitz mit Meenzer Grüne-Soße		
Meerrettich / Wurzelgemüse & Bratkartoffeln		26,50
Pfälzer Bratwurst auf Spargelgemüse in Rahm & Bratkartoffeln		23,00
Pfälzer Saumagen an Rahmwirsing mit Bratkartoffeln		23,80
Gebackene Aubergine an Tomatenragout		
mit Knoblauch – Joghurt - Minze Dip & Rissolé Kartoffeln		25,00
Spinat – Fetakäse Knödel in Nuss Butter		
mit gebratenen Pilzen / Kirschtomaten / Rucola Salat & Parmesan		26,00
Gebratener Ziegenkäse mit Honig & Salat		20,80

Dessert:

Kleine Creme Bruleé		4,00
Tarte Tatin mit Vanille Eis		8,50
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern & Mango - Maracuja Sorbet		9,20
Hausgemachte Sorbets / je Portion 4,80	mit Frizzante Prosecco	9,00
Hausgemachtes Erdbeeren Tiramisu		8,00
Affogato al Café		5,50