Speisenkarte

Vorspeisen:

Feldsalat 10,00 mit Parmesan 11,50
Portion Oliven 8,80
Winzer Suppe mit Hackfleisch/Lauch & Käse 9,80
Schinkensülze auf Belugalinsen Salat mit Zwiebeln & Kürbiskern Öl 13,80
Carpaccio vom Rind mit Pesto / Rucola Salat & Parmesan 16,00
Gegrillte Feigen mit Pfifferlingen
↘ Büffelmozzarella/Kirschtomaten & Serano Schinken 18,00
Entenrillet mit glasierter Birne & Feldsalat 16,80
Cocktail von Flusskrebsschwänze mit Avocado & Mandarinen 19,80
Lachsterrine mit Wasabi-Creme / Honig-Senf Sauce & Feldsalat 18,80
Handkäse mit Musik & Brot 13,60
Spunde Käse 12,50

Hauptspeisen:
Lachsfilet gebraten auf Glasnudeln
↘ mit Kokos-Curry-Zitronengras Sauce & Brokkoli 28,00
Cordon Bleu vom Schwein mit Preiselbeeren & Kartoffel Salat 25,60
Tafelspitz mit Meenzer Grüne-Soße / Meerrettich / Wurzelgemüse & Bratkartoffeln 26,50
Pfälzer Wildschwein Saumagen auf Rahmsauerkraut mit Bratkartoffeln 23,60
Entrecote mit Kräuterbutter / Pfifferling Sauce / Pommes frites & Salat 36,00
Spinat Knödel gefüllt mit Ricotta an brauner Butter
↘ gebratene Pilze / Rucola Salat & Parmesan 26,00
Fettuccine in Trüffel-Sahne Sauce mit Kirschtomaten & Parmesan 25,00
Gebratener Ziegenkäse mit Honig & Salat 20,80

Dessert:
Kleine Creme Bruleé 4,00
Vanille Eis mit Kürbiskern Öl & geröstete Kernen 6,50
Französische Schokoladentarte mit Brombeeren Sorbet 9,80
Hausgemachtes Schwarzwälder Kirsch Tiramisu 12,00
Apfelstrudel mit Vanille Sauce 8,00
Hausgemachte Sorbets Portion 4,80 mit Vodka 7,00 mit Frizzante 9,00
Affogato al Café 5,50