

Speisekarte



Vorspeisen

Kleiner Frühlingssalat mit frischen Mangos, karamellisierten Nüssen und knusprigem Blätterteig in Granatapfel-Dressing
~vegetarisch~

13,50 €

Weinempfehlung: `24 „Thats Neiss“ Cuvee Weißb., Graub., Chard. tr. – Weingut Neiss

Räucherlachs-Tatar an Bauerngurkensalat mit Brotchips und Bärlauch-Creme fraiche

14,90 €

Weinempfehlung: `24 Grauburgunder tr. – Weingut Pauser

Gebratene Riesengarnelen auf gegrillten Paprika in Blutorangen-Balsamico und Fleur de Sel

16,90 €

Weinempfehlung: `23 Grauburgunder & Sauvignon gris tr. – Wgt. Lichti

Überbackener Ziegenkäse mit Honig und Kürbiskernen, an warmem mediterranem Gemüse, altem Balsamico und Kürbiskernöl – vegetarisch ~

14,50 €

Weinempfehlung: `19 Mandrarossa „Carthago“ Nero d'Avola - Sizilien





Carpaccio vom Angusrind mit Olivenöl und Zitrone, gebratene Pilze, gehobelter Parmesan und Salatherzen

16,90 €

Weinempfehlung: `25 Chardonnay „S“ tr. – Weingut Werner – Rhh.



Suppen

Pfalz geniessen

Pfälzische Kastaniensuppe – Keschdesupp – mit Riesling, knusprigem Speck und Schmand

10,90 €

„Beef Tea“ vom Glanrind – kräftige Rinderbrühe mit zweierlei Klößchen und Gemüse

9,00 €



Hauptgerichte

Gebratenes Zanderfilet an Zitronengrassauce mit Blattspinat und Kräuternudeln

28,90 €

Weinempfehlung: `24 Grauburgunder tr. – VDP Weingut Knipser

Osterbraten vom Rinderbug in Rotwein geschmort mit
Apfelrotkraut, Preiselbeeren und Kartoffelklößen

24,90 €

Weinempfehlung: `22 Spätburgunder tr. – Weingut Lichti - Pfalz



Kalbsleber in Calvadosauce mit Äpfeln, feinem Wirsing und
Kartoffelkrapfen

26,90 €

Weinempfehlung: `22 Cabernet Mitos tr. – Weingut Martinspforte

Osterlamm – Keule vom Ahrtaler Weidelamm mit Kräutern
geschmort, in Bärlauch-Rotweinsauce, mit gebratenen Pilzen,
Kartoffelklößen und einem gemischten Frühlingssalat

28,50 €

Weinempfehlung: `20 Blauer Spätburgunder tr. – VDP Weingut Knipser

Rumpsteak vom Aberdeen Black Angus „grain fed“ an
Rosmarin- Rotweinsauce, buntes Gemüsekorbchen und
Kartoffelkrapfen

32,90 €

Weinempfehlung: `23 Merlot tr. – Weingut Schwan – Pfalz

Frühling in der Orangerie

Kalbsfilet mit Rosmarin, Olivenöl und Knoblauch gebraten
mit feinen Gemüsen und überbackener Trüffelöl-Rosmarin-
Polenta

34,90 €

Weinempfehlung: `23 Auxerrois Eppelsheim tr. – Weingut Stauffer

Spezialität des Hauses

Lammrücken mit einer Schafskäsehaube an Thymiansauce
mit Blattspinat und gefüllte Gnocchi

34,50 €

Weinempfehlung: `18 Cathedrale Barrique Merlot & Dunkelfelder tr. – Wick



Vegetarische Variation

Buntes Gemüsekorbchen, Ravioloni mit Burrata gefüllt,
Schafskäse, Gnocchi und überbackene Trüffelöl-Rosmarin-Polenta

22,00 €

Weinempfehlung: `24 Weißer Burgunder Spätlese tr. – Weingut Bärenhof -
Pfalz



Großer Frühlingssalat mit

wahlweise:	gebratenen Hähnchenbruststreifen	18,90 €
	gebratenem Zanderfilet	23,00 €
	gebratene Riesengarnelen	26,00 €

Unsere hausgemachten Dressings zur Wahl:

Kräuter-Balsamico-Dressing,

Granatapfel-Dressing,

Traubenkernöl-Cashew-Dressing

inkl. MwSt.



Salat Ziegenkäse mit karamellisierten Nüssen und
Granatapfeldressing

19,50 €

Weinempfehlung: `24 Heideboden Rosè tr. – Weingut Keringer – Österreich



Ostermenü

Beef Tea vom Glanrind – kräftige Rinderbrühe mit zweierlei Klößchen und
Gemüsen

Osterlamm – Keule vom Ahrtaler Weidelamm mit Kräutern geschmort
in Bärlauch-Rotweinsauce, mit gebratenen Pilzen, Kartoffelklößen und einem
gemischtem Frühlingssalat

Rhabarber – Tiramisu mit Erdbeerpüree und Vanille-Eis

46,50 €



Frühlingsmenü

Räucherlachs-Tatar an Bauerngurkensalat, Bärlauch-Creme fraiche und
Brotchips

Kalbsfilet mit Rosmarin, Olivenöl und Knoblauch gebraten, geriebener
Parmesan, an feinen Gemüsen und überbackene Trüffelöl- Polenta

Mousse auch Chocolat mit Mango-Pasionsfrucht-Sorbet

56,70 €



Dessertkarte



Crème brûlée mit Himbeer-Sorbet

9,50 €



Rhabarber-Tiramisu mit Erdbeerpüree und Vanille-Eis

11,00 €



Kleine süße Verführung

Mousse au Chocolat mit Mango-Passionsfrucht-Sorbet

9,90 €



Eis-Vergnügen

Schokoladen-Eis und Walnuss-Eis

mit Früchten

7,50 €



Espresso mit Vanilleeis

5,00 €



Weisses Schokoladen-Chili-Eis mit Schokoladen-Likör

„Walcher Tartuffetto“ 0,04l übergossen.

Aussergewöhnliches Geschmackserlebnis!!

9,00 €

Weinempfehlungen zu unseren Desserts

18 Beerenauslese – Weingut Lichti – Laumersheim - Pfalz

0,1l 8,50 €

24 Scheurebe feinherb – Weingut Bärenhof – Ungstein-Bad Dürkheim

0,1l 3,80 €

Allergene in Speisen

- 1.) Weizen
- 2.) Roggen
- 3.) Gerste
- 4.) Hafer
- 5.) Dinkel
- 6.) Khorasan-Weizen
- 7.) Krebstiere
- 8.) Eier
- 9.) Fische
- 10.) Erdnüsse
- 11.) Sojabohnen
- 12.) Milch
- 13.) Mandeln
- 14.) Haselnüsse
- 15.) Walnüsse
- 16.) Kaschunüsse
- 17.) Pecannüsse
- 18.) Paranüsse
- 19.) Pistazien
- 20.) Macadamia oder Queenslandnüsse
- 21.) Sellerie
- 22.) Senf
- 23.) Sesamsamen
- 24.) Schwefeldioxid und Sulphide
- 25.) Lupinen
- 26.) Weichtiere
- 27.) Knoblauch