

Speisekarte



Vorspeisen

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

14,90 €

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

Spargel-Rucola-Salat mit geräuchertem Lammschinken
von der Schäferei Brendel - Donnersbergkreis

17,90 €

Weinempfehlung: `23 Auxerrois Eppelsheim tr. – Weingut Stauffer –
Flornborn – Rhh.

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

16,90 €

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

Thunfisch-Carpaccio in Marinade von Bärlauch und Limetten
mit Wildkräutersalat

17,90 €

Weinempfehlung: `24 Riesling tr. – Weingut Wick – Zellertal – Pfalz





Ravioloni mit Burrata gefüllt an frischem Spargel mit
Bärlauchsauce und Parmesan – vegetarisch -

15,90 €

Weinempfehlung: `24 Weißer Burgunder tr. - Weingut Schwedhelm - Pfalz

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

16,90 €

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

Antipasti-Variation mit „pfälzer“ Vitello in Aprikosen-Chili-
Chutney, Thunfisch-Carpaccio, Serano-Schinken,
Büffelmozzarella, Spargelsalat und Grissini

18,90 €

Weinempfehlung: `24 Kalkstein Rose tr. – Weingut Espenhof – Rhh.

Warmer Münsterkäse mit Chutney von Quitten aus dem
Herrengarten und Portwein-Schalotten - vegetarisch –

14,50 €

Weinempfehlung: `22 Hochzeitswein Riesling & Gewürztraminer mild –
Weingut Wick - Pfalz





Suppen

Pfalz geniessen

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

10,90 €

Spargelcremesuppe mit Buttercroutons an „pfälzer“ Vitello in
Aprikosen-Chili- Chutney

12,90 €

Spargelcremesuppe mit Buttercroutons – vegetarisch ~

9,90 €



Hauptgerichte

Gebratenes Zanderfilet an Zitronengrassauce mit
Spargelgemüse und gefüllte Gnocchi

30,90 €

Weinempfehlung: `24 Grauburgunder tr. – VDP Weingut Knipser

Pfalz geniessen

Prämierter Saumagen von der Metzgerei Klag mit glacierten
Maronen, feinem Wirsing und Kartoffelklößen

19,50 €

Weinempfehlung: `24 Portugieser Rose ht. – Weingut Wertner – Rhh.



Kalbsleber in Calvadosauce mit Äpfeln, feinem Wirsing und
Kartoffelkrapfen

26,90 €

Weinempfehlung: `22 Cabernet Mito tr. – Weingut Martinspforte

Ochsenbäckchen vom Simmentaler Rind, mit Rotwein und
Kräutern geschmort, auf feinen Gemüsen, Pilzen und
Kartoffelklößen

29,50 €

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

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

32,90 €

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

Spezialität des Hauses

Lammrücken mit einer Schafskäsehaube an Thymiansauce
mit Blattspinat und Kartoffel-Sellerie-Gratin

34,50 €

Weinempfehlung: `22 Cabernet Sauvignon tr. – Weingut Kehringer – Österr.





Stangenspargel (300g Rohgewicht) mit Sauce Hollandaise,
flüssiger Butter und junge geschwenkte Petersilienkartoffeln
- vegetarisch -

19,50 €

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

Zum Stangenspargel

Rumpsteak 200g 19,90 €

Perlhuhnbrust 180g 15,00 €

Rinderfilet 200g 23,00 €

in Rosmarin, Olivenöl und Knoblauch gebraten, mit geriebenem
Parmesan

Vegetarische Variation

Buntes Gemüsekorbchen, Ravioloni mit Burrata gefüllt,
Schafskäse, Gnocchi und Blattspinat

22,00 €

Weinempfehlung: `24 Grauburgunder tr. – Weingut Pauser – Rhh.

Vegane Alternative

Gebratener Spargel an Rosmarinkartoffeln mit geschmolzenem
veganen „Ziegenkäse“ und Blutorangen-Balsamico

25,90 €

Weinempfehlung: `23 Chardonnay tr. – Weingut Wick – Pfalz





Großer Frühlingssalat mit

wahlweise:	gebratener Perlhuhnbrust	21,00 €
	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



Dessertkarte



Crème brûlée mit Himbeer-Sorbet

9,50 €



Rhabarber-Tiramisu mit Erdbeersalat und Vanille-Eis

11,00 €



Kleine süße Verführung

Mousse au Chocolat mit Mango-Passionsfrucht-Sorbet

9,90 €



Eis-Vergnügen

Schokoladen-Eis und Erdbeer-Eis

mit Früchten

7,50 €



Espresso mit Vanilleeis

5,00 €

Espresso mit Baileys-Eis

6,50 €



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