

Speisekarte



Vorspeisen

Kleiner Sommersalat mit gebratenen Pilzen, Pfirsich,
karamellisierten Nüssen und knusprigem Blätterteig in
Granatapfel-Dressing ~vegetarisch-

13,90 €

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

Überbackener Ziegenkäse mit Honig und Pinienkernen, an
warmen mediterranem Gemüse und Thymian-Balsamico

14,50 €

Weinempfehlung: `24 Hildur Rose „Alter Schwede“ tr. – Weingut
Schwedhelm – Zellertal - Pfalz



Antipasti-Variation mit „pfälzer“ Vitello in Aprikosen-Chili-
Chutney, Thunfisch-Carpaccio, Serano-Schinken,
Büffelmozzarella, getrocknete Salbei-Tomaten 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

Gartenkräuterschaumsuppe mit gerösteten Austernpilzen

10,90 €



Hauptgerichte

Pfalz genießen

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

19,50 €

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

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 ~
Pfalz



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

32,90 €

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



Spezialitäten des Hauses

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

34,50 €

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

Rinderfilet vom Simmentaler Rind mit frischen Pilzen,
Rosmarin-Rotweinsauce, Sommergemüse-Körbchen und
Kartoffel-Krapfen

35,90 €

Weinempfehlung: `19 Mandrarossa Carthago – Nero d`Avola - Sizilien



Vegetarische Variation

Buntes Gemüsekörbchen, Pestonudeln, Schafskäse, Gnocchi und
Blattspinat

22,00 €

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





Vegane Alternative

„Girasoli Rossi“ – Teigtaschen mit Kichererbsen und Gemüse
gefüllt auf mediterranem Gemüse umrahmt von Bärlauch-Creme

23,00 €

Weinempfehlung: `25 Blanc de Noir tr. vom Spätburgunder – Weingut
Bärenhof – Bad Dürkheim – Pfalz



Großer Sommersalat mit

wahlweise:	gebratener Hähnchenbrust	21,00 €
	gebratenem Doradenfilet	23,00 €
	gebratene Riesengarnelen	26,00 €

Unsere hausgemachten Dressings zur Wahl:

Kräuter-Balsamico-Dressing,

Granatapfel-Dressing,

Traubenkernöl-Cashew-Dressing

inkl. MwSt.



Salat mit überbackenem Ziegenkäse, karamellisierten
Nüssen und Granatapfeldressing

19,50 €

Weinempfehlung: `25 Portugieser Rose – halbtrocken – Weingut Werner -
Flonheim – Rhh.

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 €

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

