Speisekarte

Vorspeisen

Kleiner Herbstsalat mit gebratenen Pilzen, Rote Bete, Goji-Beeren und karamellisierten Nüssen in Granataspfeldressing-Dressing -vegetarisch-

1,8,21,23 13,90 €

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

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

12,27 14,50 €

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

Hirschcarpaccio in Schwarzer Holunder Balsam mit Walnüssen, Kürbiskernen und Wildkräutersalat

15,21 16,90 €

Weinempfehlung: `19 Mandrarossa Carthago tr. – Sizilien

Hausgemachte Terrine von Reh, Fasan und Wachtel an Kürbis-Haselnuss-Pesto, Apfel-Sellerie-Salat und warmer Brioche

1,8,12,14,19 17,90 €

Weinempfehlung: `24 Muskateller tr. – Weingut Moosmann – Breisgau

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

1,9,12,21,27 18,90 €

Weinempfehlung: `25 Kalkstein Rose tr. – Weingut Espenhof – Rhh.

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

7,27 16,90 €

Weinempfehlung: `25 Grauburgunder tr. – Weingut Pauser

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

1,12 14,50 €

Weinempfehlung: `23 Hochzeitswein Riesling & Gewürztraminer mild – Weingut Wick - Pfalz

Suppen

Pfälzische Kastaniensuppe - Keschesupp - mit Riesling, knusprigem Speck und Schmand

1,12,21 10,90 €

Weinempfehlung: `24 Riesling tr. – Weingut Bärenhof – Pfalz

Wildkraftbrühe mit Pinienkernklößchen und Gemüsen

8,12,21 12,00 €

Wildkraftbrühe mit Pinienkernklößchen und Gemüsen an geräucherter Gänsebrust und Aprikosen-Chutney 15,00 €

Weinempfehlung: `24 Heideboden Rosè tr. – Wgt. Kehringer – Österr.

Hauptgerichte

Doradenfilet mit Parmesankruste an Limetten-Salsa mit mediterranem gegrilltem Gemüse und Kräuternudeln

1,8,9,21,27 29,90 €

Weinempfehlung: `25 Grauburgunder tr. – VDP Weingut Knipser - Pfalz

Geschmorte Rehkeule mit Preiselbeeren, Apfelrotkraut und Kartoffelklößen

1,12,21 27,90 €

Weinempfehlung: `22 Heideb. Rotwein-Cuvee tr. – Wgt. Kehringer – Österr.

Hirschrücken mit Nusskruste an Holunderbeer-Rotweinsauce, Pilze, Apfelrotkraut und Kartoffelkrapfen

1,8,12,14,21 37,90 €

Weinempfehlung: `18 Cathedrale Merlot u. Dunkelfelder Barrique tr. – Weingut Wick – Zellertal

Rehrücken an Williams-Preiselbeersauce, kleiner Pistazien-Bratapfel, feine Bohnen und Kartoffelkrapfen

1,8,12,21 42,90 €

Weinempfehlung: `23 Cabernet Sauvignon tr.- Wgt. Kehringer – Österr.

Kalbsleber in Calvadossauce mit Äpfeln, feinem Wirsing und Kartoffelkrapfen

1,8,12,21, 27,90 €

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

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

1,12,21, 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

1,12,21,24,27 32,90 €

Weinempfehlung: `20 „Trinto“ Rotwein Cuveè – VDP Weingut Ph. Kuhn - Pfalz

Regional geniessen

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

1,12,21, 19,90 €

Weinempfehlung: `25 Portugieser Weißherbst ht.

Vegetarische Variation

Buntes Gemüsekörbchen, Pestonudeln, Schafskäse, Gnocchi und gebratenen Pilzen

1,8,12,21, 22,00 €

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

Vegane Alternative

Gegrillter Rosmarin-Muskatkürbis mit getrockneten Cranberrys, schmelzender veganer Ziegenkäse, Portweinschalotten, Nüssen und Goji-Beeren

15 23,00 €

Weinempfehlung: ` 25 Weißer Burgunder tr. – Weingut Bärenhof – Pfalz

Großer Herbstsalat 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.

21,22

Möchten Sie Speisen bzw. Teile Ihrer Speisen mit nach Hause nehmen,

berechnen wir 2,00 € pro Verpackung

Allergene in Speisen: 1. Weizen; 7. Krebstiere; 8 Eier; 9 Fische; 10 Erdnüsse; 11 Sojabohnen; 12 Milch, 13 Mandeln; 14 Haselnüsse; 15 Walnüsse; 16 Cashewnüsse, 21 Sellerie; 22 Senf; 23 Sesam; 26 Weichtiere; 27 Knoblauch

Dessertkarte

Creme brûlée mit Himbeer-Sorbet 1,8,12

9,50 €

Warme Zwetschgen aus dem Ofen mit Marzipan gefüllt an Weinschaum und Walnusseis 1,8,12,13,

12,00 €

Kleine süße Verführung 1,8,12,

Mousse au Chocolat mit Mango-Passionsfrucht-Sorbet

9,90 €

Eis-Vergnügen

Lebkucheneiscreme mit Schokoladensplitter und

Cassis-Sorbet mit Früchten 1,8,12

8,50 €

Espresso mit Vanilleeis 12

5,00 €

Espresso mit Baileys-Eis 8,12

6,50 €

Weisses Schokoladen-Chili-Eis mit Schokoladen-Likör „Walcher Tartuffetto“ 0,04l übergossen. Aussergewöhnliches Geschmackserlebnis!! 8,12

9,00 €

Weinempfehlungen zu unseren Desserts

`18 Beerenauslese – Weingut Lichti – Laumersheim - Pfalz

0,11 8,50 €

`23 Knipser „Petit Doux“ süss von der Petit Manseng Traube – VDP Weingut Knipser – Pfalz - 0,11 8,00 €

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.) Pecannüsswe
18.) Paranüsse
19.) Pistazien
20.) Macadamia oder Queenslandnüsse
21.) Sellerie
22.) Senf
23.) Sesamsamen
24.) Schwefeldioxid und Sulphide
25.) Lupinen
26.) Weichtiere
27.) Knoblauch