

Suppen

Maronensuppe mit weißer Schokolade verfeinert 9,⁵⁰

Tomatensuppe aus frischen Strauchtomaten mit Babymozzarella 8,⁹⁰

Gesottene Rinderkraftbrühe mit Tafelspitzstreifen, Gemüse Julienne und Markklößchen 8,⁵⁰

Kürbisrahmsuppe mit Schmand, Thymian und Akazienhonig verfeinert 9,⁵⁰

Vorspeisen

Feldsalat mit Speck und Croutons 10,⁹⁰

Camembert im Bierteig mit Preiselbeeren-Sahne-Meerrettich 13,⁹⁰

Crème Brûlée vom Ziegenkäse mit Akazienhonig und Feigencreme 14,⁹⁰

Schafskäse aus dem Ofen auf mediterranem, tomatisiertem Gemüse 14,⁹⁰

Marktfrische Salate vom Pfälzer Wochenmarkt

Vorspeisensalat aus dem Garten mit Rohkostsalaten 5,⁵⁰

Großer Gartensalat mit Rohkostsalaten 14,⁹⁰

Roastbeef-Salat, Blattsalate der Saison mit Roastbeef Tranchen und grünem Pfeffer 19,⁹⁰

Insulaner-Salat, Blattsalate der Saison mit Champignons, Hähnchen, Hirtenkäse 19,⁵⁰

Ofenkartoffel an Salat mit Kräuterquark

mit frischen Gartenkräutern 14,⁹⁰

mit geräuchertem Lachs 18,⁹⁰

mit Roastbeef Tranchen und gebratenen Champignons 22,⁹⁰

Ofensüßkartoffel mit warmen, mediterranem Gemüse 18,⁹⁰

Ofensüßkartoffel mit Spinat, Champignons und Käse gratiniert 18,⁹⁰

Vegane und Vegetarische Gerichte

Chia-Kurkuma-Pfannkuchen mit mediterranem, tomatisiertem Gemüse an Salat 15,⁹⁰ 

Käsespätzle mit würzigem Käse und kleinem Salat 17,⁹⁰

Spinat-Knödel in Gorgonzolarahm mit Walnüssen und kleinem Vorspeisensalat 17,⁹⁰

Reis-Bowls

Insel Bowl

Zarter Rote Beete, gebeizter Lachs mit Sushi-Reis, Kichererbsen, Karotten, Gurken, Avocado, Rote Zwiebeln, Edamame mit hausgemachter Mango-Chilli-Soße 16,⁹⁰

Veggie Bowl

Falafel mit Sushi-Reis, Kichererbsen, Karotten, Gurken, Avocado, Rote Zwiebeln, Edamame hausgemachte Mango- Chilli-Soße 16,⁹⁰

Chicken Bowl

Hähnchenbrustfilet mit Sushi-Reis, Kichererbsen, Karotten, Gurken, Avocado, Rote Zwiebeln, Edamame und Mango-Chilli-Soße 16,⁹⁰

Lieblingsgerichte der Gäste

Hauptgerichte

Wiener Cordon Bleu vom Schwein

mit Schinken und Käse gefüllt, Bratkartoffeln und Salat 24,⁹⁰

Elsässer Cordon Bleu vom Schwein mit Speck, Käse & Zwiebeln gefüllt,

Bratkartoffeln und Salat 24,⁹⁰

Hausgemachte Rinderroulade mit Preiselbeeren-Rotkraut und Spätzle 25,⁹⁰

Geschmorte Schweinebäckchen mit Dornfelder-Sauce und Spätzle 23,⁹⁰

Hirschgulasch mit Haselnuss-Spätzle und Preiselbeeren 25,⁹⁰

Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse und Bouillon-Kartoffeln 24,⁹⁰

Pfälzer Fleeschknepp mit Meerrettich und Bratkartoffeln 15,⁹⁰

Schweineschnitzel Wiener Art mit Salat 22,⁹⁰

Dazu nach Wahl

Pommes Frites, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln oder hausgemachte Spätzle

Saucen nach Wahl

Rahmsoße, Champignonrahmsoße oder Pfefferrahm

Rumpsteak vom Grill mit Salat 33,⁹⁰

Dazu nach Wahl

Pommes Frites oder Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,

Gebratene Zwiebeln oder Kräuterbutter

Saucen Extra: Rahmsoße, Champignonrahmsoße oder Pfefferrahm 3,⁹⁰

Pasta

Penne Gasthaus mit Hähnchenstreifen, Tomaten, Mozzarella und Tomatensoße 18,⁹⁰

Linguine mit gebratenen Garnelen, Gartenkräutern und Knoblauch 23,⁹⁰

Linguine mit frischem Lachs und Kapern in Weißweinrahm 19,⁹⁰

Flammkuchen oder Pinsa

Flammkuchen Elsässer, mit Speck, Schmand und Zwiebeln 13,⁹⁰

Flammkuchen Mediterran, mit Schmand, Oliven, Tomaten und Rucola 13,⁹⁰

Flammkuchen Salmone, mit Lachs, Schmand und frischem Blattspinat 14,⁹⁰

Pinsa des Hauses, mit Salat von Tomaten, Rucola, Peperoni und Grana Padano Käse 15,⁹⁰

Pinsa Caprese, mit Tomaten, Pinien und Mozzarella 14,⁹⁰

Frischer Fisch

Dorade Mediterran aus dem Ofen mit Rosmarinkartoffeln 24,⁹⁰

Lachsmedaillons mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 25,⁹⁰

Kindergerichte

Pasta mit Tomatensoße 9,⁹⁰

Spätzle mit Rahmsoße 9,⁹⁰

Kinderschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup 11,⁹⁰

Dessert

Crème Brûlée mit Kirschgrütze 9,⁹⁰

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 9,⁹⁰

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Kirschgrütze, Vanilleeis und Sahne 9,⁹⁰

Hausgemachtes Winter-Tiramisu mit Lebkuchen und Zimt verfeinert 9,⁹⁰

Mohn Parfait mit lauwarmen Zimtzwetschgen 9,⁹⁰

Empfehlungskarte

Hirsch-Carpaccio mit Rucola, gerösteten Walnüssen und gebratenen Pilzen 19,⁹⁰

Rehragout in Wacholder-Rahm mit Schupfnudeln und Wirsinggemüse 28,⁹⁰

Wildbratwürste auf Kürbis-Kartoffelstampf mit Preiselbeeren-Rotkraut 19,⁹⁰

Kalbsleber auf Kürbis-Kartoffelstampf mit Apfel und Zwiebeln 26,⁹⁰

Frische Muscheln Mediterran mit Tomatensoße, Zwiebeln und mediterranen Kräutern 18,⁹⁰

Frische Muscheln Vino Bianco mit Weißwein, Zwiebeln, Lorbeer und frischen Kräutern 18,⁹⁰

Frische Muscheln Gorgonzola mit Weißweinrahm und Gorgonzola 19,⁹⁰

Ab 1. November bis 23. Dezember

Ganze Gans gefüllt mit Bratwurstfüllsel, Trauben und Wurzelgemüse mit Rotkraut, Maronen und Kartoffelknödel

Inklusive 4 Feldsalate, als Vorspeise und Bratapfeldessert

Auf Vorbestellung für 4 Personen 180,⁰⁰

Barbarie Entenbrust mit Wirsinggemüse, Schupfnudeln und Orangen-Karamell-Sauce 28,⁵⁰

Barbarie Entenkeule mit Preiselbeeren-Rotkraut, Kartoffelknödel und Maronen-Sauce 28,⁵⁰

Gänsebrust mit Preiselbeeren-Rotkraut, Kartoffelknödel und Maronen-Sauce 29,⁹⁰

Gänsekeule mit Preiselbeeren-Rotkraut, Kartoffelknödel und Maronen-Sauce 29,⁹⁰