

Speisekarte



Vorspeisen

Kleiner Herbstsalat mit gebratenen Pilzen, Rote Bete, Orangen
und knusprigem Blätterteig in Granatapfel-Dressing
vegetarisch -

13,90 €

Weinempfehlung: `23 Blanc de noir tr. – Weingut Schwedhelm

Geräucherte Entenbrust an Feldsalat mit Äpfeln, Brotchips
und karamellisierten Nüssen in Traubenkern-Cashew-Dressing

15,90 €

Weinempfehlung: ``23 „Thats Neiss“ Cuvee tr. – Weißb.-Graub.-Chardon. –
Weingut Neiss

Warmer Pulpo-Salat mit Tomaten, roten Zwiebeln und
Gartenkräutern

16,90 €

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

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

13,90 €

Weinempfehlung: `22 Cabernet „Mitos“ – Weingut Martinspforte





Carpaccio vom Angusrind mit Olivenöl und Zitrone,
gebratenen Pilzen, und gehobelter Parmesan

16,90 €

Weinempfehlung: `23 Sauvignon Blanc tr. – Weingut Espenhof



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

14,50 €

Weinempfehlung: `22 Hochzeitswein Riesl. & Gewürztr. mild – Wick



Suppen

Pfalz genießen

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

10,90 €

Curry-Suppe fruchtig pikant an gebratenen Riesengarnelen

14,90 €





Hauptgerichte

Gebratenes Lachsforellenfilet aus dem Westerwald an
Limetten-Salsa, mediterranes Gemüse und Kräuternudeln

29,50 €

Weinempfehlung: `24 Grauburgunder tr. – Weingut Pauser



Regional geniessen

Geschmortes Bäckchen und Filet vom pfälzischen Schwein
mit feinem Wirsing und Kartoffelklößen

26,90 €

Weinempfehlung: `23 Merlot tr. – Weingut Schwan

Prämierter Saumagen von der Metzgerei Klag mit glasierten
Maronen, Apfelrotkraut und überbackenem Kartoffelpüree

19,50 €

Weinempfehlung: `24 Portugieser Rose – Weingut Werner



Kalbsleber in Calvadosauce mit Äpfeln, feinem Wirsing und
Kartoffelkrapfen

25,90 €

Weinempfehlung: ``22 Cabernet Sauvignon tr. – Weingut Kehringer -
Niederösterreich



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

33,90 €

Weinempfehlung: `19 Spätburgunder tr. – Weingut Pauser

Hirschrücken von der Eifel-Jagd mit einer Nusskruste an
Cassissauce, frischen Pilzen, Honig-Pastinacken und
Kartoffelkrapfen

36,00 €

Weinempfehlung: `20 Trinto Rotwein-Cuvee tr. – VDP Weingut Philipp Kuhn



Spezialität des Hauses

Lammrücken mit Schafskäsehaube an Thymiansauce, mit
Blattspinat und gefüllte Gnocchi

34,90 €

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



Salatteller mit warmen Ziegenkäse und karamellisierten
Nüssen in Granatapfel-Dressing

19,50 €

Weinempfehlung: `24 Chardonnay tr. – Weingut Neiss – Pfalz



Vegetarische Variation

Gefüllte Gnocchi, buntes Gemüsekörbchen, Schafskäse, gegrillter Kürbis und Pestonudeln

22,50 €

Weinempfehlung: `24 Weissburgunder tr. – Weingut Steitz



Vegane Alternative

Honig-Pastinacken mit geschmolzenem veganem „Ziegenkäse“, Rosmarinkartoffeln und Kürbiskernöl

22,90 €

Weinempfehlung: `23 Chardonnay tr. – Weingut Wick



Großer Herbstsalat mit

wahlweise:	gebratenen Hähnchenbruststreifen	18,50 €
	gebratenem Lachsforellenfilet	23,00 €
	gebratenen Riesengarnelen	23,90 €

Unsere hausgemachten Dressings zur Wahl:

Kräuter-Balsamico-Dressing,

Granatapfel-Dressing,

Traubenkernöl-Cashew-Dressing

Inkl. MwSt.

Dessertkarte



Crème brûlée mit Himbeer-Sorbet

9,50 €



Mousse au Chocolat mit Latte macchiato – Eis
und Ananas-Limoncello-Salat

11,50€



Kleine süße Verführung

Panna cotta mit frischen Beeren und Walnuss-Eis

8,50 €



Eis-Vergnügen

Mango-Passionsfrucht-Sorbet und Schokoladen-Eis mit
Früchten

7,90 €



Espresso mit Vanilleeis

5,00 €



Weinempfehlung zu unseren Desserts

` 17 Trockenbeerenauslese Edelsüß – Weingut Lenz Moser –
Österreich

0,1l 9,00 €

Inkl.MwSt.

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