

Speisekarte



Vorspeisen

Kleiner Herbstsalat mit gebratenen Pilzen, Rote Bete, Apfelchips, und karamellisierten Nüssen in Granatapfel-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

Carpaccio vom Angusrind mit Olivenöl und Zitrone, gebratenen Pfifferlingen und gehobelem Parmesan

8,21,22 16,90 €

Weinempfehlung: `25 Sauvignon Blanc tr. – Weingut Espenhof



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





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

7,27 16,90 €

Weinempfehlung: `24 Grauburgunder tr. – Weingut Pauser

Gratinierte Jakobsmuscheln mit Nusskruste auf gegrillter
Melone und Portwein-Schalotten

1,14,26, 17,90 €

Weinempfehlung: `25 Weißburgunder tr. – VDP Weingut Phillip Kuhn

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

1,12 14,50 €

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



Suppen

Gartenkräuterschaumsuppe mit frischen Pfifferlingen

1,12,21, 10,90 €



Möchten Sie Speisen bzw. Teile Ihrer Speisen mit nach Hause nehmen,
berechnen wir 2,00 € pro Verpackung





Pfälzer Keschdewochen

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

1,12,21, 10,90 €

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

1,12,21 19,90 €

Weinempfehlung: `25 Spätburgunder Blanc de Noir tr. – Wgt. Bärenhof – Pf.

Filet vom pfälzischen Schwein mit knusprigem Speck,
Kastanien-Rosenkohl, Rosmarinsauce und Kartoffelkrapfen

8,12,21 26,90 €

Weinempfehlung: `20 Trinto Rotweincuvee tr. – VDP Wgt. Ph. Kuhn - Pfalz



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



Kalbsleber in Calvadossauce mit Äpfeln, feinem Wirsing und
Kartoffelkrapfen

1,8,12,21, 27,90 €

Weinempfehlung: `22 Spätburgunder tr. – Weingut Lichti



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: `23 Merlot tr. – Weingut Schwan – Pfalz



Spezialitäten des Hauses

Lammrücken mit einer Schafskäsehaube an Thymiansauce, buntes Gemüsekörbchen und Kartoffel-Gratin

1,12,21,24,27 35,90 €

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

Hirschrücken von der Eifel-Jagd mit Bretzelkruste an Holunderbeeren-Rotweinsauce, Pfifferlingen, Apfelrotkraut und Kartoffel-Krapfen

1,12,21,24 36,90 €

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



Vegetarische Variation

Buntes Gemüsekörbchen, Pestonudeln, Schafskäse, Gnocchi und gebratenen Pilzen

1,8,12,21, 22,00 €

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



Vegane Alternative

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

1,11,27 23,00 €

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

Salat mit überbackenem Ziegenkäse und karamellisierten Nüssen in Granatapfel-Dressing

12,15,16,21 19,50 €

Weinempfehlung: `24 Weißer Burgunder – Weingut Bärenhof



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

21,22

inkl. MwSt.

Dessertkarte



Crème 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

Pfirsich-Skyr-Eis 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

0,1l 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

