

Speisekarte



Vorspeisen

Kleiner Sommersalat mit gebratenen Pfifferlingen, Pfirsichen, karamellisierten Nüssen und knusprigem Blätterteig in Granatapfel-Dressing - vegetarisch -

13,90 €

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

Warmer Pulpo-Salat mit Tomaten, roten Zwiebeln und Gartenkräutern

15,90 €

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

Burrata – Mozzarella auf Sommertomaten mit Wildkräutersalat, Shiso-Kresse und Brotchips in Basilikum-Dressing

14,50 €

Weinempfehlung: `23 „That`s Neiss“ Cuvee tr. – Weingut Neiss

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

16,90 €

Weinempfehlung: `23 Sauvignon Blanc tr. – Weingut Espenhof



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

16,90 €

Weinempfehlung: `24 „Clarette“ Rose tr. – Weingut Knipser



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

14,50 €

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

Antipastvariation mit Vitello an Tomatenmarmelade,
italienischer Landschinken an Minz-Melone, Burrata,
Räucherlachs und getrocknete Salbeitomaten

18,90 €

Weinempfehlung: `24 Weißer Burgunder tr. – Weingut Schwedhelm



Suppen

Pfalz geniessen

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

10,90 €

Kräutercremesuppe mit frischen Pfifferlingen

10,90 €





Hauptgerichte

Doradenfilet in Rosmarin-Olivenöl gebraten, an Liebstöckel-Salsa mit gegrilltem mediterranem Gemüse und gefüllte Gnocchi

28,50 €

Weinempfehlung: `24 Grauburgunder tr. – Weingut Knipser



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: `23 Hildur Rose „Alter Schwede“ – Wgt. Schwedhelm



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 Gemüsekörbchen und
Kartoffelkrapfen

33,90 €

Weinempfehlung: `19 Spätburgunder tr. – Weingut Pauser



Spezialität des Hauses

Lammrücken mit Schafskäsehaube an Thymiansauce, mit
Blattspinat und gefüllte Gnocchi

34,00 €

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



Salatteller mit warmen Ziegenkäse und karamellisierten
Nüssen in Granatapfel-Dressing

19,50 €

Weinempfehlung: `24 Portugieser Rose tr. – Weingut Werner

Vegetarische Variation

Gefüllte Gnocchi, buntes Gemüsekörbchen, Schafskäse, Blattspinat
und Pestonudeln

22,50 €

Weinempfehlung: `24 Weissburgunder tr. – Weingut Schwedhelm



Vegane Alternative

Gegrilltes mediterranes Gemüse mit geschmolzenem veganem „Ziegenkäse“ und Rosmarinkartoffeln

22,50 €

Weinempfehlung: `23 Chardonnay tr. – Weingut Wick



Großer Sommersalat mit

wahlweise: gebratenen Hähnchenbruststreifen	18,50 €
gebratenem Doradenfilet	22,00 €
gebratenen Riesengarnelen	23,90 €

Unsere hausgemachten Dressings zur Wahl:

Kräuter-Balsamico-Dressing,

Granatapfel-Dressing,

Walnuss-Dressing

inkl. MwSt.

Dessertkarte



Crème brûlée mit Himbeer-Sorbet

9,50 €



Schokoladen-Brownie mit Paranüssen und Orange an Beeren und
Baileys-Eis

11,50€



Zwetschgen aus dem Ofen mit Marzipan gefüllt an Weinschaum
und Walnuss-Eis

11,90 €



Kleine süße Verführung

Mousse au Chocolat mit Mango-Passionsfrucht-Sorbet

,50 €



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.) Pecannüsse
- 18.) Paranüsse
- 19.) Pistazien
- 20.) Macadamia oder Queenslandnüsse
- 21.) Sellerie
- 22.) Senf
- 23.) Sesamsamen

- 24.) Schwefeldioxid und Sulphide
- 25.) Lupinen
- 26.) Weichtiere