

## VORSPEISEN

<b>Champignonköpfe</b> <i>-vegetarisch- in Kräuter-Käsepanade mit Quarkdip</i>	<i>Euro 8,20</i>
<b>Froschschenkel 250g</b> <i>kross gebraten mit Kräutern &amp; Knoblauch</i>	<i>Euro 18,40</i>
<b>Riesengarnelen</b> <i>gebacken im Teigmantel an fruchtig-scharfem Chili Dip</i>	<i>Euro 15,80</i>
<b>gebratener Ziegenkäse</b> <i>-vegetarisch- Salatbett mit frischem Spargel &amp; Erdbeeren Pflaumen-Preiselbeerkompott</i>	<i>Euro 14,80</i>
<b>Carpaccio von der Rinderhüfte</b> <i>frisch gehobelter Parmesan &amp; Pinienkerne</i>	<i>Euro 13,20</i>

## SUPPEN

<b>Flädlesuppe</b> <i>Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse &amp; Pfannkuchen</i>	<i>Euro 6,40</i>
<b>Spargelcremesuppe</b> <i>-vegetarisch- unter der Kerbel-Sahnehaube</i>	<i>Euro 7,50</i>
<b>Süßkartoffelsuppe</b> <i>-vegetarisch- mit Orange &amp; Karotten</i>	<i>Euro 7,50</i>

## SALATE

### **Hirtensalat** *-vegetarisch-*

*Blattsalate mit Tomaten, Gurken,  
Oliven & Ziegenkäse in Joghurtdressing*

*Euro 15,60*

### **Salat Mexico**

*Blattsalate mit Mais, Tomaten,  
Paprika & Geflügelbrust  
in pikanter Cocktailmarinade*

*Euro 16,80*

### **Salat Argentina**

*Blattsalate mit Tomaten, Zwiebeln  
und rosa gebratenem Rindfleisch  
an Kartoffel-Speckdressing*

*Euro 19,20*

### **Salat Neptun**

*Blattsalate mit Oliven, Tomaten,  
Zwiebeln & gebratenenen Riesengarnelen  
in Balsamicovinaigrette*

*Euro 19,80*

## HAUPTGERICHTE

**Lachsfilet** *auf der Haut gebraten*  
*frischer Stangenspargel*  
*an Zitronen-Buttersauce & Salzkartoffeln* Euro **32,00**

**Spaghetti**  
*nach „italienischer Art“*  
*mit gebratenen Riesengarnelen* Euro **25,00**  
*plus frisch gehobeltem Parmesan* Euro **2,00**

**Schweinefiletmedaillons**  
*Pfälzer Spargel an Sauce Hollandaise*  
*Gemüsebouquet & Kartoffelkroketten* Euro **28,50**

**Schweineschnitzel**  
*frische Champignons in Rahmsauce*  
*buntes Gemüse & hausgemachte Kroketten* Euro **19,80**

**Schweineschnitzel**  
*an Paprikasauce*  
*Pommes frites & Salatteller* Euro **19,80**

**Geschnetzeltes von der Geflügelbrust**  
*fruchtige Mango-Currysauce*  
*Basmatireis & bunter Salat* Euro **19,60**

**Stangenspargel frisch aus der Pfalz**

*an zerlassener Butter & Salzkartoffeln*

*wahlweise mit rohem oder gekochtem Schinken*

*Euro 21,50*

**Wiener Kalbsschnitzel**

*in Butterschmalz gebraten*

*Bratkartoffeln & Salatteller*

*Euro 24,00*

**Rinderzunge**

*in Madeirasauce*

*Salzkartoffeln & hauseigener Salat*

*Euro 19,50*

**Rumpsteak vom Angus-Rind**

*geröstete Zwiebeln oder Pfeffersauce*

*Pommes frites & Salat*

*Euro 29,50*

**Kalbsbäckchen**

*geschmort in Portwein & Rosmarin*

*mediterranes Gemüse & Bandnudeln*

*Euro 23,50*

**Gnocchi** *-vegetarisch-*

*Pfannengemüse & Pinienkerne in Salbeibutter*

*geriebener Bergkäse*

*Euro 18,50*

**Ravioli** *-vegetarisch-*

*frischer Spargel, Kirschtomaten & Rucola*

*an Bärlauchpesto*

*Euro 19,80*

## DESSERTS

**Schokoladenkuchen** *mit flüssigem Kern*  
*Beerenfrüchte & Bourbon-Vanilleeis*

*Euro 9,50*

**Crème Brûlée**  
*mit Fruchtsorbet*

*Euro 8,20*

**Eierlikörbecher**  
*3 Kugeln Bourbon-Vanilleeis*  
*Eierlikör, Sahne & Schokoladensauce*

*Euro 7,50*

**Erdbeerbecher**  
*Bourbon-Vanilleeis*  
*marinierte Erdbeeren & Schlagsahne*

*Euro 8,70*

**Nussbecher**  
*cremiges Walnuss- & Schokoladeneis*  
*Nüsse, Sahnehaube & Karamellsauce*

*Euro 8,70*

### **3 Kugeln Eis nach Wahl**

*Unsere Eissorten: Bourbon-Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere & Mangosorbet*  
*mit Sahne*

*Euro 5,80*

*ohne Sahne*

*Euro 4,80*

*Bei Unverträglichkeiten oder besonderen Ernährungsformen  
sprechen Sie uns gerne an!*