

VORSPEISEN

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

SUPPEN

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