



Vorspeisen

*Knackig frische Rohkost und Blattsalate
mit Hausdressing verfeinert*

6,00 €


*Knackiger Feldsalat mit Vinaigrette-Dressing
und gebratener Hühnchenleber*

12,50 €

Salatplatte

*Salatplatte mit frischen Rohkost- und Blattsalaten
dazu gebratene Rumpsteakstreifen
und Baguette*

18,50€





Suppen

Tomatencremesüppchen mit Gin verfeinert

6,00 €

Kürbissüppchen mit Curry & Apfel

7,00 €

Vegetarisches

Tortellini in Salzeibutter

mit Ziegenkäse und Rosmarin gefüllt

18,00 €

Vegetarische Semmelknödel in Rahm

mit geschwenkten Pfifferlingen

19,50 €



Fisch

*Gebratenes Lachssteak auf Paprikasofße mit
Ratatouillegemüse und Kartoffeln*

21,50 €

*Wolfsbarschfilet auf Kürbissofße
und schwarz-weißer Reis*

22,00 €



Vom Kessel und aus der Pfanne

Pfälzer Fleischknepp mit Meerrettichsoße,

Rote-Beete-Salat und Kartoffeln

19,50 €

Getrüffelter Saumagen

auf Rahmkraut und Kartoffeln

21,50 €

Medaillons vom Schweinelendchen

auf Pfifferlingsrahm

und Semmelknödel

24,50 €

Argentinisches Rumpsteak auf Cognac-Pfeffersoße

und Bratkartoffeln

28,00 €



Desserts

*Panna Cotta mit Waldbeerensoße
an frischen Früchten*

8,50 €

Apfelstrudel mit Vanilleeiscrème

7,50 €

*Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern
an Maracujasorbet*

9,50 €

Käseteller mit frischen Trauben und Brot

14,50 €

