

VORSPEISEN

Kombination aus Blatt- und Rohkostsalaten

mit Müsli Krokant

8,50 €

wahlweise mit:

gebratenen Riesengarnelen

14,00 €

gebratenen Hähnchenstreifen

12,00 €

Kaltschale von Erbse und Apfel

mit Ziegenkäse und Minze

8,50 €

Burrata

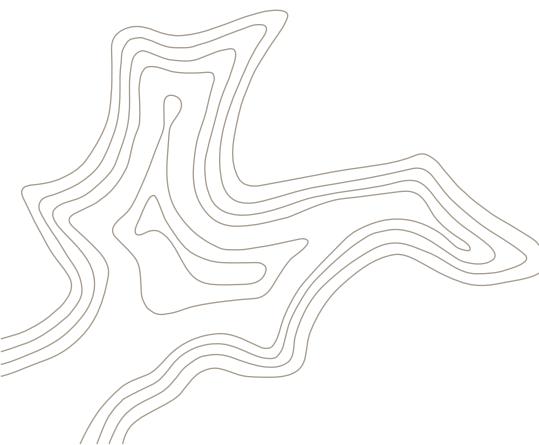
mit Tomate und Rucola

14,50 €

Pulpo

mit Chorizo und Avocado

16,50 €



HAUPTGÄNGE

Wiener Schnitzel

mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und gebackener Petersilie
19,50 €

Gulasch vom Pfälzer Wild

mit Serviettenknödel, Sauerrahm und bunten Karotten
21,50 €

Filet vom Zander

mit Polenta, Broccoli und Riesling
22,50 €

Bandnudeln mit Ricotta

Sauerampfer und Salzmandel
14,00 €

Spinatknödel mit Babyspinat

in brauner Butter mit Parmesanspänen
12,50 €

Unsere Dry Aged Steaks vom Holzkohlegrill

Bayrisches Simmentaler Rinderfilet

32,00 €

Bayrischer Simmentaler Rinderrücken

26,00 €

Rücken vom Iberico Schwein

24,00 €

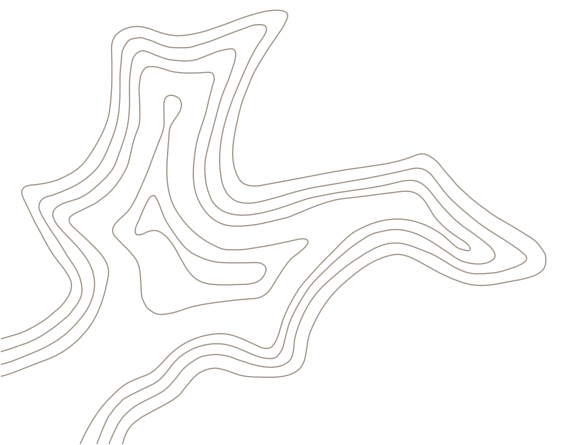
*Unsere Steaks servieren wir Ihnen mit Jus, Sauce Bernaise ,
Kartoffelroulade und gegrilltem Romana Salat*

REGIONAL MAL ANDERS

Strudel vom Saumagen
mit Preiselbeeren
auf Ingwer - Lauchgemüse
13,50 €

Gefüllte Frikadelle
mit Zwiebel – Senf – Marmelade
auf Currywirsing
13,00 €

Der Klassiker
Bratwurst, Leberknödel und Saumagen
auf Kräuterrahmkraut
14,50 €



*Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu unseren regionalen Gerichten,
ein Kartoffel-Selleriepüree für einen kleinen Aufpreis von 4,00 €*

DESSERT

Allerlei Crème Brûlée
8,50 €

Diverse Eis und Sorbets
mit Früchten der Saison
8,00 €

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit Vanillerahm Eis
und marinierten Erdbeeren
9,00 €

Käsevariation von Tourette
aus Straßbourg
10,00 €

