



Empfehlung

Spargelcreme-Suppe mit gebratener Black-Tiger Garnele
15,50

Salat vom grünen und weißen, marinierten Spargel
dazu Cocktailtomaten, Feta und Cranberry-Kerne
15,90

Pfälzer Stangenspargel

dazu Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln
22,90

Wahlweise dazu:

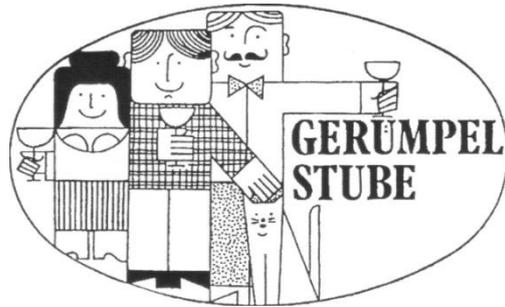
Zweierlei Schinken
Schwarz-Wälder-Schinken & Kochschinken
+ 9,50

Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein
+ 12,50

Schnitte vom geangelten Wildlachs
+ 14,90

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak
+ 14,90

Karamell-Brownie Käsekuchen
an marinierte Beeren und Amarena-Kirsch-Eis
14,50



Vorspeisen und kleine Gerichte

Bunter Blattsalat an Caesaer -Dressing, Radieschen, Bio-Ei
Salatgurke, gerösteten Kernen und gehobeltem Käse 9,90

Handkäse mit „Musik“ in Riesling-Sud
im Tonguttopf gereift, mit Kümmel, Paprika und Zwiebeln 12,50

Leberknödel-Blutwurst Burger an Wildkräutersalat 16,50
- dazu Süßkartoffel- Pommes +6,50

Marinierter Meeresfrüchtesalat
dazu Cocktailsoße und Knoblauch-Kräuter- Baguette 16,80

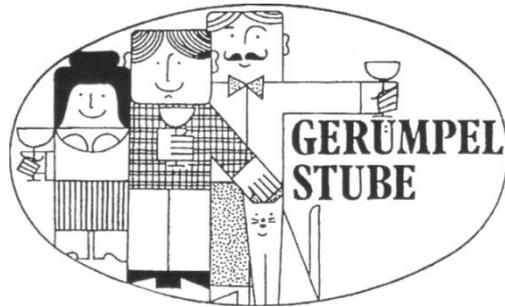
Suppen

Gemüsebrühe mit hausgemachten Flädle 8,90

Getrüffelte Bärlauch-Creme-Suppe mit Wachteleiern 12,50
+ Räucherlachschnitte +5,50

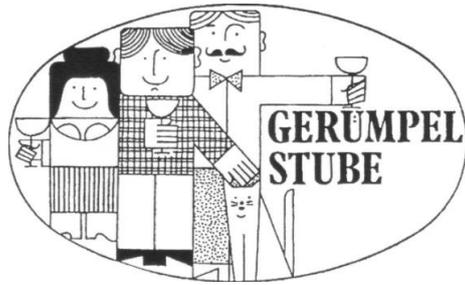
Unsere Speisen werden ausschließlich von uns selbst produziert
oder stammen von Deutschen-Erzeugern unseres Vertrauens,
unsere Rohstoffe sind frei von Zusatzstoffen.

Umbestellungen können einen Aufpreis verursachen



Unsere Hauptgänge

Pfälzer Duett wahlweise mit Saumagen, Leberknödel oder Bratwurst dazu Riesling-Kraut	18,50
Pfälzer Trilogie mit Schmorzwiebeln Saumagen, Leberknödel und Bratwurst dazu Riesling-Kraut	25,80
Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen-Landschwein an Pfälzer-Bärlauch-Kartoffelsalat mit gehacktem Bio-Ei	22,50
- auch als große Portion	29,90
Dry-Aged-Rückensteak vom Boeuf de Hohenlohe an gemischtem-Grillgemüse dazu Schmorzwiebeln mit gebackener Kartoffel-Parmesanschnitte	39,50
Gefüllte Wachtel im Ganzen gegart auf Ratatouille-Gemüse und Kartoffelecken	32,50
Filet vom geangelten Wolfsbarsch unter Speckschaum auf heimischen Pilz-Risotto mit gebratenem Kräutersaitling	39,90
Fruchtiges Gemüse-Curry mit Kokosmilch, an Himalaya – Reis dazu frittiertes Rucola	23,50
Bio-Bandnudeln mit Pfälzer Bärlauch, geröstetem Gemüse, halbgetrockneter Tomate und gehobeltem Grana Padano	26,60
wahlweise dazu - Miesmuscheln	32,60
- Ochsenfetzen	32,60



Zum Finale

Mini- Desserts im Weck-Glas

- o Panna Cotta mit Fruchtspiegel an hausgemachtem Eis
- o Tonkabohnen-Creme-Brûlée mit Cassis-Sorbet
- o Lauwarmer Schokoladenkuchen an Calvados-Apfel

je 6,90

Als Etagere für 4 Personen

59,00

Sorbet mit Gin oder Riesling-Sekt aufgegossen

9,90

Sorbet-Variation

12,50

Auswahl an verschiedenen Bio-Rohmilch- und Hartkäsen

dazu Frucht-Chutney, Nüssen und Butter

3 Stücke 14,50

4 Stücke 16,50

Selbstgemachtes Eis in den Sorten

Vanille

salzig Karamell

Brownie -Valrhona

Walnuss

je 3,90