

## **Herzlich willkommen**

Alle unsere Gerichte sind hausgemacht - wir bereiten sie stets frisch zu.  
So weit wie möglich arbeiten wir mit saisonalen und regionalen Zutaten.

## **Öffnungszeiten (warme Küche)**

Montag bis Samstag

17:00-21:00 Uhr

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.**

## **Aperitifs**

### Sekt & Secco

Riesling Sekt, trocken	10 cl	6,50€
Spätburgunder Rosé-Sekt, trocken	10 cl	6,50€
Sauvignon-Blanc Sekt, extra trocken	10 cl	6,50€
Gewürztraminer Sekt, trocken	10 cl	6,50€
Chardonnay Sekt, brut	10 cl	6,50€
Secco weiß oder rosé	10 cl	5,00€
Secco weiß - alkoholfrei -	10 cl	5,00€

## **Internationale Aperitifs**

Aperol Spritz 2 7	20 cl	8,00€
Campari Spritz 2 7	20 cl	8,00€
Campari Soda oder Orange 2	4 cl	6,00€
Martini Bianco	5 cl	6,00€

## **KALTE VORSPEISEN**

Trilogie von Forelle, Lachs und Flusskrebs -- Forellen-Mousse   norwegischem Beizlachs   Flusskrebs-Cocktail -- marinierter Fenchel   Oliven   Mandeln Blattsalat   Passionsfruchtdressing	18 €
Vitello Tonnato rosa Kalbfleisch   Thunfischsoße   Kapernbeeren   konfierte Zitrone Rucola   Balsamico-Vinaigrette	17 €
Carpaccio vom argentinischen Rinderrücken Parmesan-Espuma   Alter Sherry-Essig   Limonenöl eingelegte Radieschen   Pinienkerne   Rucola	18 €
Zwei Stück marinierte Stangenspargel Avocado   Kichererbsen   Tomaten   Radieschen Schnittlauch-Vinaigrette   Salatbukett	16 €
Beilagensalat	8 €


## **WARME VORSPEISEN**

Kleine Königin-Pastete	
Ragout Fin	12,50 €
Rahmgemüse	11,50 €

## **SUPPE**

Spargelkremsuppe   Spargelstückchen Kerbelwindbeutel	10 €
Kraftbrühe vom Rindertafelspitz Markklößchen   Gemüse   Nudeln	10 €

## VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Triangolo Tartufo [mit einer Mohn-Trüffel-Ricotta-Füllung] Bärlauchsoße   Buchenpilze   Karotten   gebratener Blumenkohl Kichererbsen   Aprikosen	24 € 
Kartoffel-Nuss-Muffin   Mandelblütenlikör-Velouté Buchenpilze   buntes Graupen-Risotto   Gemüse nach Gärtnerin Art	22,00 €


## PFÄLZER SPARGEL AUS DUDENHOFEN VOM SPARGELHOF SCHMIDT


Portion Pfälzer Stangenspargel   neue Kartoffel Soße Hollandaise oder zerlassene Butter	27,50 €
--	---------

dazu empfehlen wir

Rieslingschinken und Schwarzwälder Schinkenspeck	11 €
Räucherlachs	12 €
paniertes Kalbsschnitzel	13,50 €
gebratenes Zanderfilet	14,00 €


## PFÄLZER HAUPTGERICHTE

Geschmorte Schweinebäckchen   Rotweinsoße Kartoffel-Stampf   Gemüse nach Gärtnerin Art	25,50 € 
„Winzerteller“ – je ein Stück Bratwurst, Saumagen und Leberknödel -- eine individuelle Zusammenstellung ist möglich -- von der Metzgerei Vogt in Hassloch Rotweinsoße   Weinsauerkraut   Bratkartoffeln	24,50 €

Unsere Hauptgerichte, die mit  gekennzeichnet sind,  
bieten wir Ihnen auch als halbe Portion an (abzüglich 5 €)

## HAUPTGERICHTE

„Fischvariation“	36,50 €
-- Filet von Zander, Dorade Royal, Hechtklößchen und Flusskrebse -- Hummersoße   Blattspinat   Mairübchen frittierte Risotto-Haselnuss-Bällchen	
Gebratenes norwegischen Lachsfilet -- mit Meerrettichkruste	34,50 €
Safransoße   sautierter Rhabarber   Zuckerschoten Kartoffel-Bärlauch-Nocken	
Gebratene Maishähnchenbrust   Rotweinsauce	28,00 €
Buchenpilze   buntes Graupen-Risotto Gemüse nach Gärtnerin Art	
Rosa gebratene Lammfilets   schwarzer Knoblauch-Soße	37,50 €
buntes Frühlingsgemüse   Bärlauch-Kartoffel-Nocken	
Argentinisches Blockhouse Rumpsteak   Bratkartoffeln	
mit Kräuterbutter	33,50 €
mit Schmorzwiebeln und Rotweinsauce	34,50 €
Cordon bleu von der Kalbshüfte	27,50 €
-- gefüllt mit Farmerschinken und bayrischem Emmentaler -- Pommes frites   Preiselbeeren   Zitrone	
Frikadelle „Schöne Försterin“	19,50 €
-- überbacken mit Pilzen, Kochschinken und Emmentaler Käse -- Rahmsauce   eingelegte Mirabellen   Spätzle	
Medaillons vom Schweinefilet   Rahmsauce	23,50 € 
Buchenpilze   Spätzle	

Unsere Hauptgerichte, die mit  gekennzeichnet sind,  
bieten wir Ihnen auch als halbe Portion an (abzüglich 5 €)

## DESSERTS

Rostiger Ritter [eingelegtes, paniertes Milchbrötchen] Zimtucker   Vanillesoße   Haselnusseis	13,50 €
Törtchen von weißem Schokoladenmousse mit Rhabarber-Gelee Rhabarber-Erdbeerkompott   Zartbitter-Schokoladen-Himbeer-Eis	14,00 €
Sorbetteller [Himbeere   Mango   Cassis]	12,50 €
„Rumfrüchte-Eisbecher“ Vanille- und Haselnusseiskrem Rum-Früchte nach Omas Art [es können Steine enthalten sein] Sahne   gerösteten Mandelblättchen	10,50 €
Eine Kugel Zitronensorbet mit Grey Goose Vodka oder Sauvignon blanc Sekt konfierte Limette   Minze	9,50 €
Eis - 2 Kugeln zur Wahl: Dunkle Schokolade   Haselnuss   Vanille   Mandel	7,50 €
„Damendessert“ Espresso   süße Überraschung	10 €
„Herrendessert“ Espresso   2cl Hochprozentiges	7 €
Quartett von französischem Rohmilchkäse Tessiner Feigensenf   Trauben   Honignüsse	13,00 €

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,2 ltr.	0,4 ltr.
Coca-Cola   Coca-Cola Zero   Fanta   Spezi 2 3 4 6	3,20 €	5,00 €
Zitronenlimo 6	3,20 €	5,00 €
Apfelsaft / -Schorle	3,20 €	5,00 €
Johannisbeerschorle	3,20 €	5,00 €
Traubensaft / -Schorle weiß   rot	3,50 €	5,20 €

	0,25 ltr.	0,75 ltr.
Bellaris Mineralwasser Classic / Still	3,30 €	6,50 €
Bellaris Mineralwasser Medium		6,50 €

## FLASCHENBIERE

	0,33 ltr.	0,5 ltr.
Bellheimer Lord Premium Pils	4,00 €	
Bellheimer Lord Premium Pils – alkoholfrei -	4,00 €	
Bellheimer Natur-Radler Vollbier Zitrone	4,00 €	
Valentins Premium Hefeweissbier		5,50 €
Valentins Premium Hefeweissbier – alkoholfrei -		5,50 €

## WEINSCHORLE

	0,25 ltr.	0,5 ltr.
Weißherbstschorle	4,00 €	6,00 €
Rieslingschorle	4,00 €	6,00 €

## HEISSE GETRÄNKE

Kaffee 4	Tasse	3,20 €
Kaffee koffeinfrei	Tasse	3,20 €
Espresso 4	einfach	2,50 €
	doppelt	4,00 €
Espresso Macchiato 4		3,00 €
Cappuccino 4	Tasse	3,80 €
Milchkaffee 4	Tasse	3,80 €
Latte Macchiato 4	Tasse	3,80 €
Tee (Schwarz, Pfefferminz, Kamille, Grün)	Glas	3,00 €

## **DIGESTIFS**

### **Aus unserem eigenen Keller**

2018 Gewürztraminer Beerenauslese Süßwein der exzellent gereift ist	10 cl	10,00€
Traubenbrand	2 cl	5,50€
Tresterbrand aus Gewürztraminer-Traube	2 cl	5,50€
Pfälzer Hefeschnaps klar	2 cl	5,50€
Traubenlikör rot	2 cl	5,00€
Pfalztropfen-Gin	2 cl	7,00€
Als Gin-Tonic		11,00€

### **REGIONAL VON DER PRÄMIERTEN QUALITÄTSBRENNEREI STERN IN HOCHSTADT**

Obstler	2 cl	5,50€
Mirabellenbrand	2 cl	6,00€
Kirschwasser	2 cl	6,00€
Williams Christ Birne	2 cl	6,00€
Zwetschgenwasser	2 cl	6,00€
Alter Weinbrand - Réserve -	2 cl	8,00€
Ramazotti	4 cl	6,00€
Saumagen Kräuterlikör	2 cl	5,50€

Zusatzstoffe:

- 1 = mit Phosphat/Nitritpökelsalz
- 2 = mit Farbstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = koffeinhaltig
- 5 = mit Konservierungsstoffen
- 6 = mit Süßungsmitteln / Phenylalaninquelle
- 7 = chininhaltig

Alle unsere Soßen werden mit Wein abgelöscht und enthalten somit Alkohol.

Die Speisekarte mit Angaben der Allergene hält unser Servicepersonal für Sie bereit.