

### 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

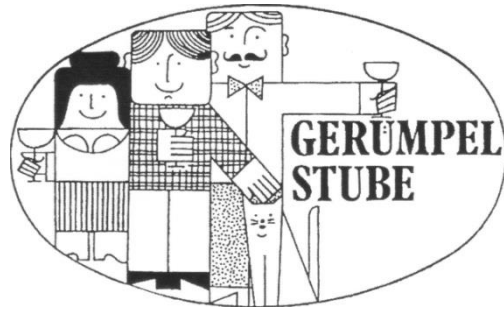
Wahlweise dazu:

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

Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein  
+ 12,50

Schnitte vom geangelten Wildlachs  
+ 14,90

Italienischer Käsekuchen von der Mascarpone-Creme  
auf Keksboden dazu marinierte Beeren  
und Champagner-Sorbet  
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

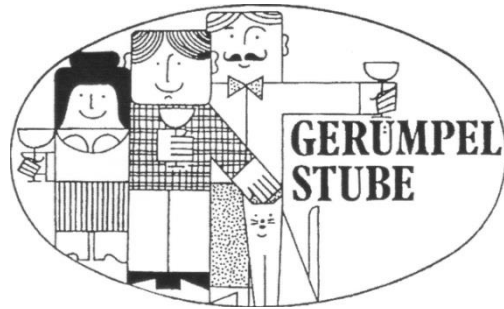
## Suppen

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