



Empfehlung

Mit Pesto gefüllter Burrata
an Salat von marinierten Pfifferlingen

16,90

* * * *

Neue holländische Matjes
an Apfel-Zwiebel-Schmand dazu Drillings-Kartoffeln

22,50

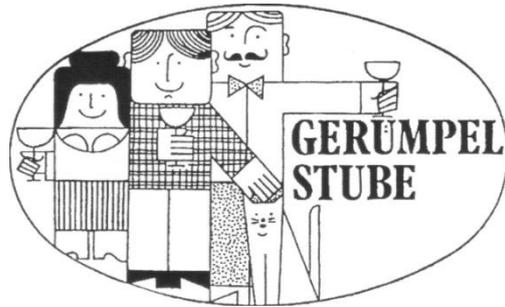
Geschmorte Ochsenbäckchen in Balsamico-Jus
an Pfifferling-Rahmnudeln

32,50

* * * *

Zitronenschnitte
mit marinierten Beeren und Joghurteis

12,50



Vorspeisen und kleine Gerichte

Bunter Blattsalat an Caesar -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

Pfälzer Tapas
Schwartenmagensalat an Radieschen Vinaigrette ,
geröstete Blutwurst mit Kartoffelpüree
und Tiramisu vom Handkäse 14,90

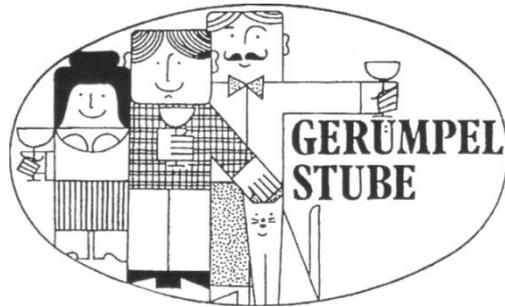
Glasnudelsalat mit in Kräuter marinierten Garnelen 16,80

Suppen

Gazpacho Andaluz mit Basilikum-Sorbet 9,90

Weißer Tomatencremesuppe 12,50
mit getrockneten Tomaten und Kräuter Pesto
+ 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 Kartoffel-Gurkensalat mit gehacktem Bio-Ei 22,50

- auch als große Portion 29,90

Dry-Aged-Rückensteak vom Boeuf de Hohenlohe

an gemischtem-Grillgemüse

mit gebackenem Kartoffel-Sellerie-Nest

wahlweise dazu

- Schmorzwiebeln,
- Kräuterbutter
- oder Portwein-Schalotten-Jus 39,50

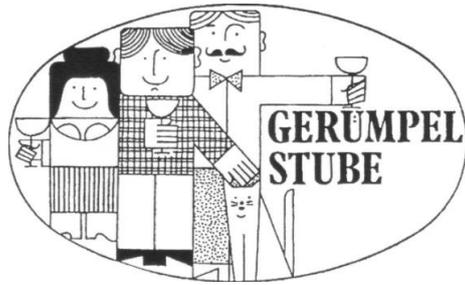
Poularden Brust à la Caprese

auf Ratatouille-Gemüse dazu Kartoffel-Rosmarin-Rösti 32,50

Filet vom geangelten Wildlachs

auf Miesmuschel-Gemüse-Risotto und Safranschaum 34,90

Reisnudel-Bowl mit asiatisch angemachtem Gemüse 23,50



Zum Finale

Mini- Desserts im Weck-Glas

- o Panna Cotta mit Fruchtspiegel und Eis
- o Tonkabohnen-Creme-Brûlée mit Cassis-Sorbet
- o Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Erdbeeren

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

Eis in den Sorten

Vanille

salzig Karamell

Brownie -Valrhona

Walnuss

Amarena-Kirsch

je 3,90