



Vorspeisen und kleine Gerichte

Vegane Erbsen-Pistaziencreme, Grünkernsalat und eingelegtes Essiggemüse	10,50
Lauwarmer Babyspinat mit Ziegenkäsecreme, Bärlauch und Rhababer	10,50
Toskanische Kirschtomatensuppe mit Ricotta und geröstetem Weißbrot	7,00
Möhrenrisotto mit knusprigem Rosmarin, Blauschimmelkäse und Kapern	12,00
	als Hauptgang 17,50
Kimichs französischer Schafskäse im Brickteigblatt, dazu Tomaten, Pepperoni und Oliven	8,50
Bunte Blattsalate der Saison mit Tomate, Gurke und Zwiebel	5,00

Unsere Speisen werden ausschließlich selbst produziert, stammen von Erzeugern unseres Vertrauens und sind frei von Zusatzstoffen. Für eine separate Karte mit aufgeführten Allergenen sprechen Sie uns gerne an.



Unsere Hauptgänge

Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein an Kartoffel-Gurkensalat	16,00
Rückensteak vom Freesisch Rind mit Röstkartoffeln und Maiskolben wahlweise mit Knoblauch-Kräuterbutter oder Tomate-Mozzarella überbacken	24,00
Fang des Tages auf Zwiebellauch, Meeresböhnchen und neue Drillingkartoffeln, dazu Aioli von jungem Knoblauch und Zatar Fragen Sie uns gern, welchen Fisch wir für Sie bereithalten	24,00
Knusprig panierte Gemüsescheiben an Kartoffel-Gurkensalat	14,00
Vegane Kichererbsenküchlein mit gebratenem grünen Gemüse und Bärlauch	17,00
Mit Pilzragout gefüllte Dinkelpastete auf Tomaten-Chili-Chutney und Wildkräutersalat	18,00



Unsere Pfälzer Spezialitäten

Eingelegter Handkäse aus der Molkerei Bender-Geib mit roter Zwiebelvinaigrette, Paprika, Kümmel und Pfeffer	9,00
Dünne Scheiben vom Schwartenmagen mit Zwiebelvinaigrette und kleinem Salat	9,50
Pfälzer Duo Saumagen und/oder Bratwurst auf Apfel-Speckkraut	10,50

Beilagen

Bratkartoffeln oder Röstkartoffeln	4,00
mit Agavensaft glacierte Möhren und Petersilienwurzel	5,00
gratinierte Käseudeln	5,00

Bei geteilten Speisen behalten wir es uns vor einen Gedeckpreis von 3,50 Euro zu erheben.
Umbestellungen können einen Aufpreis verursachen.



Zum Finale

Gemischtes Eis mit Sahne 4,50

Sorbet der Saison 2,60

Sorbet aufgegossen mit Rieslingsekt oder Wodka 7,00

Passionsfrucht-Crème Brûlée mit Himbeersorbet
und Schokoladencracker 7,50

Veganes Kokos-Avocadoeis, Zuckerrübenchips
und geschmorte Chili-Ananas 7,50

Käseauswahl von Hohenloher Milchbauern,
dazu Fruchtsenf, Gebäck und Butter

- ◆ Gepfeffertes Ärschle
- ◆ Jagdstaler Camembert
- ◆ Rot-Blauer
- ◆ Lammbert

3 Stücke 9,00

4 Stücke 11,50

Knabbereien zum Wein

Eingelegte Oliven 3,00

Kräuterbrotchips mit Olivenöl 3,00

Knoblauch-Kräuterbrotschnitte aus dem Ofen 3,50