

Vorspeisen und kleine Gerichte

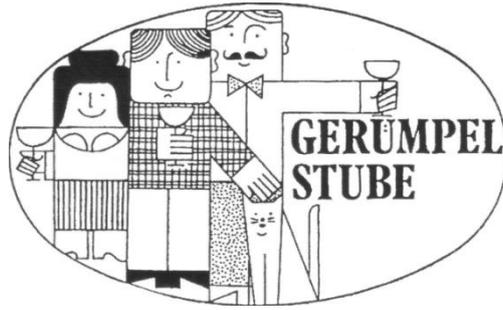
Marktsalat mit gerösteten Kernen	6,50
Mediterraner Pulpo-Salat mit Fenchel, Paprika und leichter Aioli	14,50
Pfälzer Strudel gefüllt mit Saumagen und Blutwurst an karamelisiertem Spitzkohl und Senf-Espuma	10,50
Handkäs mit „Musik“ im Tonguttopf gereift	9,00

Suppen

Klare Kraftbrühe mit Markklößchen	6,90
Schwarzwurzelsüppchen mit gebratenen Gambas	9,50
Apfel-Sellerie-Süppchen	6,50

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.

Umbestellungen können einen Aufpreis verursachen.



Unsere Hauptgänge

Hausgebeizte Schweinebäckchen vom Schwäbisch-Hällischen-Landschwein in Dijon-Senf-Soße mit Kartoffelstampf und Speckbohnen	23,50
Gebratenes Rumpsteak vom Freesich Rind mit Rotweinjus, Schmorzwiebeln und Gratin-Törtchen	25,50
Gebratenes Lachsfilet mit Spinat, gerösteten Pinienkernen, Butterkartoffeln und Beurre Blanc	24,00
Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen-Landschwein mit Röstkartoffeln	17,00
Gemüsestrudel mit Kokos-Currysoße	15,00
Pfälzer Trilogie Saumagen, Leberknödel und Bratwurst mit Rieslingkraut	12,50

Beilagen

Röstkartoffeln oder Kartoffelstampf	4,00
Kartoffelgratin	6,50

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



Zum Finale

Eingelegte Rotweinpflaumen Mit Tonkabohnen-Eis und Biskuit	8,50
Parfait von weißer Schokolade Valrhona-Schokolade und karamellisierten Nüssen	7,00
Vegane Mousse au Chocolat von der Avocado an Sauerkirschen	6,50
Sorbetvariation	7,80
Käseauswahl von Hohenloher Milchbauern, dazu Fruchtsenf, Gebäck und Butter	
	3 Stücke 9,00
	4 Stücke 11,50

