

Vorspeisen und kleine Gerichte

Marktsalat mit Radieschen, Tomate, Gurke, Bio-Ei	6,90
Handkäs mit „Musik“ in Riesling-Sud im Tonguttopf gereift	9,00
Carpaccio vom Niederkirchener Weiderind dazu Oliven-Tomatenkompott, Rucola, Pinienkernen & gehobelter Parmesan	14,50
Geräucherte Gänsebrust und Sommerrolle auf Glasnudelsalat, mit Zuckerschoten Pfifferlingen und Kirschtomaten	16,50
Gebratene Garnelen mit Aprikosen-Chutney dazu marinierte Gurken und Wildkräutersalat	14,50
Variation von Büffelmozzarella und Tomate an geschmorten Romanaherzen und Basilikumsorbet	13,50

Suppen

Basilikum-Zucchini-Suppe mit Hechtklößen	7,90
Pfirsich-Joghurt-Kaltschale mit Lachstatar	7,90



Unsere Hauptgänge

„Pfälzer Trilogie“ Saumagen, Leberknödel & Bratwurst auf Rieslingkraut	16,50
Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit Kartoffel-Gurken-Salat und gehacktem Bio-Ei	17,00
Frikadellen vom Charolais-Rind an Tsatsiki dazu Coleslaw und Kartoffel-Wedges	18,50
Rücken vom Niederkirchener Charolais-Rind dazu Zwiebelmarmelade gebratene Pfifferlinge und Kartoffelgratin	32,50
Filetsteak vom Pfälzer Strauß mit Paprika-Nage, geröstetem Brokkoli und Kräuter-Tagliatelle	29,50
Saltimbocca vom Seeteufel mit gegrillter Wassermelone an Kartoffel-Mousseline	28,50
Gebratener Pulpo und Jakobsmuscheln mit Safranschaum, Kaiserschoten und Krustentier-Risotto	28,00

Gebratene Pilze im Kräuter-Oliven-Öl-Sud mit Blattspinat, Pecorino und Kartoffelrösti	20,50
---	-------

Vegan gefüllte Tomaten an Auberginencreme dazu Perlgraupen-Oliven-Risotto	21,90
---	-------

Dessert:

Schokoladenvariation >Mousse, Eis, Brownie< mit marinierten Beeren	12,50
Crème Brûlée mit Sorbet	8,50
Sorbet mit Gin aufgegossen	7,20
Käseauswahl dazu Frucht-Chutney, Nüsse und Butter	3 Stücke 9,00 4 Stücke 11,50

Selbstgemachtes Eis

Vanilleeis salzig Karamell Amaretto-Schokolade Weiße Schokolade-Joghurt	je Kugel 2,50
--	---------------