

Vorspeisen und kleine Gerichte

Marktsalat mit gerösteten Kernen 6,50

Handkäs mit „Musik“ in Rieslingsud
im Tonguttopf gereift 9,00

Terrine vom Schwäbisch-Hällischen-
Landschwein an Pfifferlingsalat
mit Cranberry-Chutney & Wachtelei 13,00

Gegrillter Pulpo und Rotbarbe mit
mediterranem Gemüse, Aioli und
Wildkräutersalat 14,50

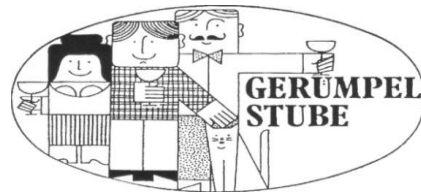
Ziegenfrischkäse im Brickteig
mit Fenchel-Pfirsich-Salat und
Spinatschaum 12,00

Gebratene Wachtelbrüstchen auf
hausgemachten Spaghettini
und Trüffeljus 18,00

Suppen

Veganes Tomatencremesüppchen
mit Cashewcremefraiche 6,90

Spinatsüppchen
mit gebratenen Jakobsmuscheln 8,90



Unsere Hauptgänge

„Pfälzer Trilogie“
Saumagen, Leberknödel & Bratwurst
auf Rieslingkraut mit Brot 14,50

Paniertes Schnitzel
vom Schwäbisch-Hällischen-Landschwein
mit Kartoffel-Gurkensalat und Ei 17,50

„Zerlei vom Feersisch Rind“
gebratener Rücken & geschmorte Bäckchen
dazu Blattspinat und
Kartoffel-Gratin-Törtchen 25,50

Fisch des Tages
mit Sesamnage, geröstetem Brokkoli
und Mandelgnocchi 25,00

Gebratene Jakobsmuscheln und Garnelen
mit Safranschaum und Sepia-Risotto 26,50

Hausgemachte Bandnudeln mit
Tomatenragout, gemischten Pilzen
und Räuchertofu -vegan- 19,00

Gefüllte Zucchini an Paprikaoullis
auf gebratener Aubergine und
Perlgrauen mit Pecorino 18,00

Beilagen

Röstkartoffeln 4,00

Kartoffel-Gurkensalat 4,00

Kartoffelgratin 6,50

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

Zum Finale

Gebrannte Creme mit Sorbet 7,50

Warmer Schokoladenkuchen mit
flüssigem Kern an Weinbergpfirsich-
Kompott und Cassis-Parfait 9,00

Sorbet mit Gin oder Sekt 7,00

Sorbetvariation 7,80

Käseauswahl dazu Frucht-Chutney,
Nüsse und Butter 3 Stücke 9,00

4 Stücke 11,50