



Empfehlung

Vorspeise

Wilder Brokkoli-Couscous mit Granatapfel-Vinaigrette,
Pfefferminze und gerösteten Cashew-Kernen

15,50

Hauptgang

Geschmorte Haxe vom Niederkirchner-Weiderind
mit gebratenem Spiegelei und Kartoffel-Bärlauch-Salat

23,50

Pfälzer Stangenspargel

mit Petersilien-Kartoffeln und Sauce-Hollandaise,
Sauce-Béarnaise oder zerlassener Butter

25,50

Wahlweise dazu, aus regionaler Aufzucht:

- gerösteter Rosmarin-Bauchschinken vom Landschwein
& dünn aufgeschnittener Schwarzwälder-Schinken + 8,50
- Filet vom wilder Zander, pochiert & gefüllt +16,50
- Cordon-Bleu vom Landschwein +15,50
- Gebratener Rücken vom Niederkirchner-Weiderind +18,50

Dessert

Lauwarme Mandel-Tarte
mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott und Sesam-Eis 13,50



Vorspeisen und kleine Gerichte

Bunter Blattsalat an Balsamico-Vinaigrette, Kresse und Bio-Ei	8,50
Handkäs mit „Musik“ in Riesling-Sud im Tonguttopf gereift	9,00
Marinierte Tranchen vom gegrillten Kalbstafelspitz an Sauce Tatar, mit rohem Spargelsalat und frittierten Kartoffelchips	16,50
Confierte Garnelen auf Kohlrabi-Carpaccio, mit grünen Erbsen und Koriander-Mayonnaise	18,50
Tatar vom wilden Zander mit Crème fraîche, Yuzu-Chili-Gel an gegrilltem Pak-Choi	19,00
Lauwarmer Ziegenkäse im Brickteig, mit mariniertem grünem Spargel und Tomaten-Chutney	15,90

Suppen

Spargel-Crème-Süppchen mit gebratenem Garnelenspieß	10,90
Kresse-Babyspinatsüppchen mit Parmesanklößen	9,50

Unsere Speisen werden ausschließlich von uns selbst produziert
oder stammen von 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 Rieslingkraut	13,50
Pfälzer Trilogie Saumagen, Leberknödel und Bratwurst mit Riesling-Kraut	17,00
Panierte Schnitzel vom Landschwein mit Kartoffel-Bärlauch-Salat und gehacktem Bio-Ei »auch als kleine Portion«	19,50 14,50
Rücken vom Niederkirchner Charolais-Rind mit Schwarzer-Knoblauch-Jus, dazu gedünstetem Blattspinat und Pommes Dauphine	33,50
Rosa gebratener Lammrücken unter der Pinienkern-Kräuterkruste an Zitronen-Jus, dazu Mini-Auberginen und libanesischem Taboulé	36,50
Filet vom wilden Zander „pochiert & gefüllt“ dazu Beurre-Rouge, mit gegrilltem grünem Spargel und Sellerie-Mandel-Püree	33,50
Gegrillte Pulpoarme an Limetten-Safran-Schaum, mit geröstetem Pak-Choi, auf Chorizo-Risotto	31,50
Bärlauch-Parmesan-Ravioli mit Trüffelschaum, gehobeltem schwarzem Trüffel, auf gedünstetem Spinat	24,50
Vegane Kräuterpfannkuchen mit Spargelragout und Schnittlauch	23,50



Zum Finale

Mini- Desserts im Weck-Glas

- o Eierlikör-Panna-Cotta mit Erdbeer-Minze-Ragout
- o Pistazien-Crème Brûlée mit Sorbet
- o Rhabarber-Crumble mit Vanilleeis
- o Erdbeer-Tiramisu je 4,90

Als Etagere für 4 Personen 35,00

Sorbet mit Gin oder Riesling-Sekt aufgegossen 7,20

Sorbet-Variation 7,50

Auswahl an verschiedenen Rohmilch- und Hartkäsen

dazu Frucht-Chutney, Nüssen und Butter 3 Stücke 9,00

4 Stücke 11,50

Selbstgemachtes Eis in den Sorten

Vanille

salzig Karamell

Amaretto-Schokolade

Sesam

Waldmeister

je Kugel 2,50