

VORSPEISEN

Champignonköpfe -vegetarisch-
*in Kräuter-Käsepanade
mit Quarkdip*

Euro 6,20

6 Paar Froschschenkel
*kross gebraten
mit reichlich Kräutern & Knoblauch*

Euro 12,90

Riesengarnelen
*gebacken im Teigmantel
an fruchtig-scharfem Chili Dip*

Euro 11,80

gebratener Ziegenkäse -vegetarisch-
*auf kleinem Salatbett
mit Pflaumen-Preiselbeercompott*

Euro 9,20

Carpaccio von der Rinderhüfte
frisch gehobelter Parmesan & Pinienkerne

Euro 11,20

SUPPEN

Flädlesuppe
Rinderkraftbrühe mit Gemüse- & Pfannkucheneinlage

Euro 4,20

Spargelcremesuppe

Euro 4,80

SALATE

Hirtensalat -vegetarisch-

*Blattsalate mit Tomaten, Bohnen,
Oliven & Ziegenkäse in Joghurtdressing*

Euro 12,60

Salat Mexico

*Blattsalate mit Mais, Tomaten,
Paprika & Geflügelbrust
an pikanter Cocktailmarinade*

Euro 12,60

Salat Argentina

*Blattsalate mit Tomaten, Zwiebeln
und rosa gebratenem Rindfleisch
an Kartoffel-Speckdressing*

Euro 14,80

Salat Neptun

*Blattsalate mit Oliven, Tomaten,
Zwiebeln & Riesengarnelen
in Balsamicovinaigrette*

Euro 15,20

HAUPTGERICHTE

Lachsfilet *auf der Haut gebraten*
frischer Spargel & Zitronen-Buttersauce
Salzkartoffeln *Euro 22,50*

Spaghetti
nach „italienischer Art“
mit gebratenen Riesengarnelen *Euro 17,40*

Schweinefiletmedaillons
Stangenspargel & Sauce Hollandaise
Gemüse garnitur & Kartoffelkroketten *Euro 21,50*

Schweineschnitzel
frische Champignons in Rahm
buntes Gemüse & hausgemachte Kroketten *Euro 14,30*

Geschnetzeltes von der Geflügelbrust
in fruchtiger Mango-Currysauce
mit Basmatireis & gemischtem Salat *Euro 15,20*

Wiener Kalbsschnitzel
in Butterschmalz gebraten
Bratkartoffeln & Salatteller *Euro 17,90*

Pfälzer Stangenspargel
zerlassene Butter & Salzkartoffeln
wahlweise mit rohem oder gekochtem Schinken *Euro 17,50*

Teigtaschen -vegetarisch-
mit Gorgonzola, Blattspinat & Kirschtomaten *Euro 13,50*

Rinderzunge

kräftige Madeirasauce

Salzkartoffeln & Salatteller

Euro 14,60

Rumpsteak vom Angus-Rind

geröstete Zwiebeln oder Pfeffersauce

Pommes frites & Salat

Euro 23,00

geschmorte Ochsenbäckchen

mit Portwein & Rosmarin

Kohlrabi & Kartoffelstampf

Euro 18,50

DESSERTS

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern

Gewürzkirschen & Bourbon-Vanilleeis

Euro 6,50

Himbeer-Limettenparfait

Maracuja-Orangensauce

Euro 6,20

Eierlikörbecher

Bourbon-Vanilleeis mit Sahnehaube & Eierlikör

Euro 5,80

Schwarzwaldbecher

Schokoladen- & Vanilleeis

Kirschen, Sahne & Schokoladensauce

Euro 5,60

Erdbeerbecher

Vanille- & Erdbeereis

mit frischen marinierten Erdbeeren & Sahne

Euro 5,80