

VORSPEISEN

- Champignonköpfe** *-vegetarisch-
in Kräuter-Käsepanade
mit Quarkdip* Euro 6,60
- 6 Paar Froschschenkel**
*kross gebraten
mit Kräutern & Knoblauch* Euro 15,20
- Riesengarnelen**
*gebacken im Teigmantel
an fruchtig-scharfem Chili Dip* Euro 13,80
- gebratener Ziegenkäse** *-vegetarisch-
auf kleinem Salatbett, Spargel & Erdbeeren
Pflaumen-Preiselbeerkompott* Euro 13,80
- Carpaccio von der Rinderhüfte**
frisch gehobelter Parmesan & Pinienkerne Euro 11,40

SUPPEN

- Flädlesuppe**
Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse & Pfannkuchen Euro 4,80
- Spargelcremesuppe** *-vegetarisch-
unter der Sahnahaube* Euro 5,60

SALATE

Hirtensalat *-vegetarisch-*

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

Euro 14,20

Salat Mexico

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

Euro 14,80

Salat Argentina

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

Euro 16,80

Salat Neptun

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

Euro 17,20

HAUPTGERICHTE

Lachsfilet <i>auf der Haut gebraten</i> <i>frischer Stangenspargel & Zitronen-Buttersauce,</i> <i>Salzkartoffeln</i>	Euro 26,50
Spaghetti <i>nach „italienischer Art“</i> <i>mit gebratenen Riesengarnelen</i> <i>plus frisch gehobeltem Parmesan</i>	Euro 18,40 Euro 1,50
Schweinefiletmedaillons <i>Pfälzer Stangenspargel & Sauce Hollandaise</i> <i>Gemüsebouquet & Kartffelkroketten</i>	Euro 24,80
Schweineschnitzel <i>frische Champignons in Rahmsauce</i> <i>buntes Gemüse & hausgemachte Kroketten</i>	Euro 16,20
Geschnetzeltes von der Geflügelbrust <i>fruchtige Mango-Currysauce</i> <i>Basmatireis & gemischter Salat</i>	Euro 16,50
Wiener Kalbsschnitzel <i>in Butterschmalz gebraten</i> <i>Bratkartoffeln & Salatteller</i>	Euro 21,00

Rinderzunge

in kräftiger Portweinsauce

Salzkartoffeln & hauseigener Salat

Euro 15,80

Rumpsteak vom Angus-Rind

geröstete Zwiebeln oder Pfeffersauce

Pommes frites & Salat

Euro 24,50

Stangenspargel frisch aus der Pfalz

zerlassene Butter & Salzkartoffeln

wahlweise mit rohem oder gekochtem Schinken

Euro 19,50

Kalbsleber

mit Apfelringen & Zwiebeln

Kartoffelstampf & hauseigener Salat

Euro 19,50

Ravioli -vegetarisch-

mit Spargel, Kirschtomaten & Ricotta

Euro 16,00

Gnocchi -vegetarisch-

mediterranes Gemüse & frisch gehobelter Parmesan

Euro 14,80

DESSERTS

Schokoladenkuchen *mit flüssigem Kern*
Beerenfrüchte & Bourbon-Vanilleeis

Euro 6,80

Zitronen-Limettenparfait
marinierte Erdbeeren & Minze

Euro 7,00

Eierlikörbecher
3 Kugeln Bourbon-Vanilleeis
Eierlikör, Sahne & Schokoladensauce

Euro 6,50

Nussbecher
Walnuss- & Schokoladeneis
mit Nüssen, Sahnehaube & Sauce

Euro 6,80

Erdbeerbecher
Vanille- & Erdbeereis
frische Erdbeeren & Sahnehaube

Euro 7,00

3 Kugeln Eis nach Wahl
-Bourbon-Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere-
mit Sahne
ohne Sahne

Euro 4,60

Euro 3,60