

VORSPEISEN

Champignonköpfe <i>-vegetarisch- in Kräuter-Käsepanade mit Quarkdip</i>	<i>Euro 7,20</i>
Froschschenkel 250g <i>kross gebraten mit Kräutern & Knoblauch</i>	<i>Euro 16,80</i>
Riesengarnelen <i>gebacken im Teigmantel an fruchtig-scharfem Chili Dip</i>	<i>Euro 14,60</i>
gebratener Ziegenkäse <i>-vegetarisch- kleines Salatbett mit Spargel & Erdbeeren Pflaumen-Preiselbeerkompott</i>	<i>Euro 13,50</i>
Carpaccio von der Rinderhüfte <i>frisch gehobelter Parmesan & Pinienkerne</i>	<i>Euro 11,40</i>

SUPPEN

Flädlesuppe <i>Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse & Pfannkuchen</i>	<i>Euro 4,80</i>
Erbsensuppe <i>-vegetarisch- aus frischen Erbsen mit Buttermilch & Minze</i>	<i>Euro 5,80</i>
Cremesuppe <i>vom Pfälzer Spargel</i>	<i>Euro 5,80</i>

SALATE

Hirtensalat *-vegetarisch-*

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

Euro 14,60

Salat Mexico

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

Euro 15,80

Salat Argentina

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

Euro 17,80

Salat Neptun

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

Euro 17,80

HAUPTGERICHTE

Lachsfilet *auf der Haut gebraten*

Pfälzer Stangenspargel

Zitronen-Buttersauce & Salzkartoffeln

Euro 28,50

Spaghetti

nach „italienischer Art“

mit gebratenen Riesengarnelen

plus frisch gehobeltem Parmesan

Euro 19,40

Euro 2,00

Schweinefiletmedaillons

frischer Spargel & Sauce Hollandaise

Gemüsebouquet & Kartoffelkroketten

Euro 25,50

Schweineschnitzel

Champignons in Rahmsauce

buntes Gemüse & hausgemachte Kroketten

Euro 17,80

Schweineschnitzel

an Paprikasauce

Pommes frites & Salatteller

Euro 17,80

Geschnetzeltes von der Geflügelbrust

fruchtige Mango-Currysauce

Basmatireis & gemischter Salat

Euro 18,50

Wiener Kalbsschnitzel
in Butterschmalz gebraten
Bratkartoffeln & Salatteller *Euro 22,00*

Rinderzunge
in Madeirasauce
Salzkartoffeln & hauseigener Salat *Euro 16,80*

Rumpsteak vom Angus-Rind
geröstete Zwiebeln oder Pfeffersauce
Pommes frites & Salat *Euro 25,50*

geschmorte Ochsenbäckchen
mit Portwein & Rosmarin
Kohlrabi & Kartoffelstampf *Euro 19,50*

Stangenspargel frisch aus der Pfalz
zerlassene Butter & Salzkartoffeln
wahlweise mit rohem oder gekochtem Schinken *Euro 18,70*

Gnocchi -vegetarisch-
mit Blattspinat, Kirschtomaten & Gorgonzola *Euro 17,20*

Ravioli -vegetarisch-
Spargel & Pinienkerne in Salbeibutter
frisch gehobelter Parmesan *Euro 18,50*

DESSERTS

Schokoladenkuchen *mit flüssigem Kern*
Beerenfrüchte & Bourbon-Vanilleeis Euro **8,90**

Crème Brûlée
mit Fruchtsorbet Euro **7,50**

Eierlikörbecher
3 Kugeln Bourbon-Vanilleeis
Eierlikör, Sahne & Schokoladensauce Euro **6,80**

Nussbecher
Walnuss- & Schokoladeneis
Nüsse, Sahnehaube & Sauce Euro **7,20**

Erdbeerbecher
Bourbon-Vanille- & Erdbeereis
mit frischen Erdbeeren & Sahne Euro **8,00**

3 Kugeln Eis nach Wahl
Unsere Eissorten: Bourbon-Vanille, Erdbeere, Schokolade & Walnuss
mit Sahne Euro **5,20**
ohne Sahne Euro **4,20**

*Bei Unverträglichkeiten oder besonderen Ernährungsformen
sprechen Sie uns gerne an!*