

Starten Sie mit etwas Prickelndem...

Secco rose trocken^L

herrlich frisches Bukett mit feinen Tönen von Cassis und Holunder

Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim

0,1 l € 4,70

Hugo^{10, L}

Winzer-Secco mit feinem Holundersirup aufgefüllt, Eis und Minze

0,2 l € 5,80

Aperol Spritz^{1, 11, 12, L} (Aperol, Secco, Soda)

(herb, spritzing)

0,2 l € 5,80

Gin Tonic^{3, 9}

4 cl Pfalz-Dry-Gin „Crazy Rosie“ der Geistmanufaktur Diehl, Edesheim aufgegossen

mit prickelndem Schweppes Tonic Water

0,2 l € 5,80

alkoholfreier Traubensecco^L

Weingut Karl Kriegshäuser, Neustadt-Diedesfeld

0,1 l € 4,00

Deklarationspflichtige Allergene

A glutenhaltigen Getreide;
namentliche Nennung

A1=Weizen

A2=Gerste

A3=Roggen

B Krebstiere und daraus gewonnene
Erzeugnisse

C Eier und daraus gewonnene
Erzeugnisse

D Fische und daraus gewonnene
Erzeugnisse

E Erdnüsse und daraus gewonnene
Erzeugnisse

F Soja(bohnen) und daraus
gewonnene Erzeugnisse

G Milch und daraus gewonnene
Erzeugnisse

H Schalenfrüchte; namentliche
Nennung

H1=Haselnüsse

H2=Mandeln

H3=Walnüsse

H4= Pinienkerne

H5= Kürbiskerne

I Sellerie und daraus gewonnene
Erzeugnisse

J Senf und daraus gewonnene
Erzeugnisse

K Sesamsamen und daraus
gewonnene Erzeugnisse

L Schwefeldioxid und Sulfite

M Lupinen und daraus gewonnene
Erzeugnisse

N Weichtiere und daraus
gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff - 2 mit Konservierungsstoff - 3 mit Antioxidationsmittel - 4 mit Geschmacksverstärker -
5 geschwefelt - 6 geschwärzt - 7 mit Phosphat - 8 koffeinhaltig - 9 chininhaltig - 10 mit Süßungsmittel -
11 gewachst - 12 Süßungsmittel mit Aspartam oder Aspartam-Acesulfamsalz Angabe des Zusatz
"enthält eine Phenylalaninquelle"

Vorspeisen & Suppen

„Dudenhöfer Frühlingsteller“ ^{A1, C, D, ,G, I, L, 2}

(Pfälzer Spargelsalat, Stangenspargel mit Schinken vom Lamm umhüllt und eine Spargelcremesuppe in der Tasse)

dazu Stangenweißbrot € 14,90

„Gruß aus Norwegen“ ^{A1,C,D, G, i, N}

Lachs-Crepes-Törtchen, Kartoffelpuffer mit geräuchertem Lachs, Lachscremesüppchen und Stangenweißbrot

€ 12,90

Spargelsalat „Dudenhöfer Art“ ^{A1, C, I, L, 2}

mit gekochtem Schinken und Ei verfeinert

dazu Stangenweißbrot € 9,90

Rinderkraftbrühe ^I

mit Markklößchen ^{A1, C}

€ 4,50

Bärlauchcremesuppe ^{A1, G}

mit Sahnehäubchen und Croutons

€ 5,00

Spargelcremesuppe ^{A1, G}

mit Sahnehäubchen und Spargelstückchen verfeinert

€ 5,00

Die leichte Weinempfehlung

Sauvignon blanc trocken ^L

Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim

spritziger Wein mit fruchtigen Nuancen von Cassis, Holunderblüte sowie grasige Noten und Pfeffer!

0,25 l

€ 6,90

Spargelkarte

Dudenhöfer Spargelgemüse im Pfannkuchenmantel nach altem Familienrezept ^{A1, C, G}	€ 16,90
Dudenhöfer Spargelgemüse ^{A1, C, G} mit paniertem Schweineschnitzel dazu neue Otterstädter Kartoffeln	€ 20,50
1 Portion Stangenspargel (ca. 300 gr. geschält) aus Dudenhofen dazu neue Otterstädter Kartoffeln	€ 17,90
Cordon Bleu vom Landschwein ^{A1, C, G 2,3, 5, 6, 10} mit 1 Portion Stangenspargel aus Dudenhofen dazu neue Otterstädter Kartoffeln	€ 23,90
zarte Schweinelendchen mit kräftiger Bratensauce ^l mit 1 Portion Stangenspargel aus Dudenhofen dazu neue Otterstädter Kartoffeln	€ 25,50
Rumpsteak mit 1 Portion Stangenspargel aus Dudenhofen dazu neue Otterstädter Kartoffeln	€ 31,90
paniertes Zanderfilet ^D mit 1 Portion Stangenspargel aus Dudenhofen dazu neue Otterstädter Kartoffeln	€ 26,90

*Zu unseren Gerichten mit Stangenspargel servieren wir
wahlweise Butter^G oder Sc. Hollandaise^C*

vegane Gerichte



Vorspeisen

- Spargelcremesuppe ^{A1, I, F}
mit Pflanzencreme verfeinert € 5,00
- „Anti Pasti Variation“^{A1}
(Paprika, Aubergine, Zucchini und Zweierlei Hummus) € 8,90

Hauptgerichte

- gefüllte Paprika ^{A1, F, J, L}
mit Quinoa und Gemüsewürfel
serviert an süßer Tomatensauce und Reis € 14,90
- paniertes Sellerieschnitzel mit veganem Käse überbacken
auf buntem Ratatouillegemüse, karamellisierten Karotten ^{A1, F, J, I, L}
auf Spaghetti € 15,90
- fruchtiges Süßkartoffelgulasch ^I
dazu vegane Spätzle ^{A1} € 14,50
- Gemüse-Kartoffel-Curry ^{E, F, I, K}
mit einem pikant mariniertem Tofuspieß € 13,50
- Chili con Tofu ^{A1, F, J, L}
mit Tagliatelle und grünem Salat € 13,90
- Stangenspargel an paniertem Tofu ^{A1, F, J}
dazu Salzkartoffeln und vegane Hollandaise € 23,90

Fleischgerichte

Cordon Bleu vom Landschwein ^{A1, C, G, L, 3, 5, 9} mit Schinken und Käse gefüllt dazu Pommes Frites und ein bunter Salatteller ^{J, L}	€ 15,50
Schweinelendchen „Aioli“ mit pikanter Knoblauchsauce ^{2,3,10, G} dazu Pommes Frites und ein bunter Salatteller ^{J, L}	€ 18,00
zarte Schweinebäckchen aus dem Schmortopf ^{A1, C, G, I} serviert mit frischen Champignons dazu Eierspätzle und ein bunter Salatteller ^{J, L}	€ 16,90
Rumpsteak vom Angusrind wahlweise mit Zwiebeln <i>oder</i> selbstgemachter Kräuterbutter ^G dazu Pommes Frites, Salatteller ^{J, L}	€ 24,90
zartes Filetsteak an pikanter Pfefferrahmsauce an glasierten Karotten dazu Kartoffelkroketten und ein bunter Salatteller	€ 27,00
rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste ^{A1, C, G, I} auf fruchtigem Ratatouille dazu Kartoffelkroketten	€ 24,90
Opa's Wildragout aus dem Schmortopf ^{A1, C, G, I} serviert mit Eierspätzle und ein Beilagensalat ^{J, L}	€ 15,90

Fischgerichte

- „Variation von Edelfischen“ ^{A1,B,D,G,1,2}
(Schollenfilet, Zanderfilet, Lachsfilet)
serviert mit einer kräftigen Hummersauce
dazu Butterreis und ein bunter Salatteller ^{J,L} € 20,50
- gebratenes Lachs- und Zanderfilet auf Spaghetti ^{A1,B,D,G,N}
garniert mit einem Garnelenspieß und Muscheln
dazu reichen wir Rieslingsauce und
ein bunter Salatteller ^{J,L} € 20,50
- paniertes Zanderfilet ^{A1,C,D,G,L,2,10}
dazu Kartoffelsalat, Remoulade und ein bunter Salatteller ^{J,L} € 18,90
- „3erlei-Gratin“ ^{A1,C,D,G,H2,J,L,2,10}
(Schollenfilet, Zanderfilet, Lachsfilet)
garniert mit Muscheln und Garnelen
mit Riesling-Käse-Sauce überbacken,
dazu Tagliatelle und ein bunter Salatteller ^{J,L} € 20,50

Salate

- Salatteller „Neapel“ ^{J,L,5}
knackiger Blattsalat mit unserem Balsamicodressing
mit Peperoni und Tomaten getoppt
darauf gebratene Ochsenfetzen, Zucchini- und Paprikastreifen € 12,90
- Salatschiff „Sembries“ ^{B,C,D,G,J,N,L,2,12}
paniertes Schollenfilet, Calamaris, ein Garnelenspieß und Tunfisch
auf knackigem Blattsalat mit Joghurtdressing € 13,90

Desserts

eine Kugel Langnese Bourbon-Vanilleeis^{C, G, 10} mit Sahne garniert
dazu ein heißer Espresso⁸ € 4,00

eine Mini Crème Brûlée^{C, G}
dazu ein heißer Espresso⁸ € 4,20

klassisch flambierte Crème Brûlée^{C, G}
mit 1 Kugel Langnese Bourbon-Vanilleeis^{10, C, G, H1} & Früchten¹¹ garniert € 6,90



1 große Kugel erfrischendes Sorbet¹⁰
(Die Sorten verrät Ihnen unser Servicepersonal gerne!) € 3,00
mit prickelndem Sekt aufgefüllt^L € 4,20



„Toffifee-Eisbecher“
3 Kugeln veganes Toffee-Eis^{1, 10, F, H1} mit Ananas getoppt € 4,50

selbstgemachte, warme Waffel^{A1, C, G}
mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis^{10, C, G}
serviert mit warmen Kirschen¹⁰ € 5,20

Tropfen vom Pralineneisparfait
serviert mit Vanillesauce und heißen Kirschen € 8,00

Ein Digestif zum Abschluss

EDLES FASS 350 Nussler 2 cl € 5,20
Schwarzwälder Edelbrennerei Michael Scheibel
Erdige Aromen nach Pilzen, Trüffeln und Liebstockel belgeiten ein intensives Walnussaroma

ALTE ZEIT Apricot-Brandy 2 cl € 6,50
Schwarzwälder Edelbrennerei Michael Scheibel
Aprikosenbrand mit Früchten aus der Steiermark sowie Jamaica-Rum und Cognac.
Scheibel's Kult-Brandy!

Menu „Sembries“

„Dudenhöfer Frühlingsteller“ ^{A1, C, D, ,G, I, L, 2}

(Pfälzer Spargelsalat, Stangenspargel mit Schinken vom Lamm umhüllt und eine Spargelcremesuppe in der Tasse)

dazu Stangenweißbrot

Rumpsteak

mit 1 Portion Stangenspargel aus Dudenhofen

dazu neue Otterstädter Kartoffeln

Erdbeereisparfait

an Rharbarberkompott und einer Schokokuchen-Praline

pro Person 54,- Euro

Unser Dessert des Frühlings

Erdbeereisparfait ^{A1, C, G}

an Rharbarberkompott und einer Schokokuchen-Praline

€ 7,50

frische Erdbeeren ^{C, G, 10}

mit Bourbon-Vanilleeis und Schlagsahne

€ 5,50

Weinempfehlung der Saison

Cuvée Sommertraum feinherb

0,25 l € 5,00

Weingut Ziegler, Maikammer

leckere Kombination aus Süße und Säure mit lang anhaltendem Geschmack. Im Glas mit deutlichem Duft von exotischen Früchten wie Maracuja und Ananas.