

Starten Sie mit etwas Prickelndem...

Glas Secco weiß trocken ¹⁵ Elegante Fruchtaromen von grünem Apfel, Melone und Holunderblüte. Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim	0,1 l	€ 4,90
Aperol Spritz ^{1, 12, 15} (Aperol, Secco, Soda) (herb, spritzig)	0,2 l	€ 5,90
Hugo ¹⁵ (Secco/Holunderblütensirup/Minze) (erfrischend, süß)	0,2 l	€ 5,90
Martini ¹ bianco / dry / rosso	5 cl	€ 3,50

alkoholfreier Genuss

Hugo Drive ¹⁶ (Ginger Ale/Holunderblütensirup/Minze/Soda) (alkoholfrei, prickelnd, süß)	0,2 l	€ 5,50
weißer Traubensecco ¹⁵ Weingut Karl Kriegshäuser, Neustadt-Diedesfeld (alkoholfrei, fruchtig, prickelnd für Groß und Klein)	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

„Kleine Sommervariation“ ^{A1, C, D, ,G, I, L, 2}

(fruchtige Melone trifft selbstgeräucherten Schinken, feine Roulade von der Maispoularde und leckeres Vitello Tonato nach italienischer Art)

dazu Stangenweißbrot € 15,00

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

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

€ 15,00

Rinderkraftbrühe ^l

mit Markklößchen ^{A1, C}

€ 4,60

feine Kürbissuppe vom Hokkaido ^{G, H5}

mit Sahnehäubchen und Kürbiskernöl verfeinert

€ 5,20

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

€ 7,00

Cuvée Sommertraum feinherb

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.

0,25 l

€ 5,10

vegane Gerichte



Vorspeisen

fruchtige Tomatencremesuppe
mit Pflanzencreme verfeinert € 5,00

„Anti Pasti Variation“^{A1}
(Paprika, Aubergine, Zucchini und Zweierlei Hummus) € 9,00

Hauptgerichte

gefüllte Paprika ^{A1, F, J, L}
mit Quinoa und Gemüse
serviert an süßer Tomatensauce und Reis € 15,00

paniertes Sellerieschnitzel
auf buntem Ratatouillegemüse ^{A1, F, J, I, L}
dazu Pommes Frites € 16,00

fruchtiges Süßkartoffelgulasch ^l
dazu vegane Spätzle ^{A1} € 14,50

Gemüse-Kartoffel-Curry ^{E, F, I, K}
mit einem pikant mariniertem Tofuspieß € 14,00

Chili con Tofu ^{A1, F, J, L}
mit Tagliatelle und grünem Salat € 14,00

Heischgerichte

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}	€ 16,60
Schweinelendchen „Aioli“ mit pikanter Knoblauchsauce ^{2,3,10, G} dazu Pommes Frites und ein bunter Salatteller ^{J, L}	€ 19,00
zarte Schweinebäckchen aus dem Schmortopf ^{A1, C, G, I} serviert mit frischen Champignons dazu Eierspätzle und ein bunter Salatteller ^{J, L}	€ 17,00
Putenmedaillons in Kokospanade ^{A1, C, G, I} an fruchtiger Currysauce dazu Reis und ein bunter Salatteller ^{J, L}	€ 17,50
zarter Zwiebelrostbraten vom Rind ^{A1, C, G, I} dazu Eierspätzle und ein bunter Salatteller ^{J, L}	€ 17,00
Rumpsteak vom Angusrind wahlweise mit Zwiebeln <i>oder</i> selbstgemachter Kräuterbutter ^G dazu Pommes Frites, Salatteller ^{J, L}	€ 25,00
Opa's Wildragout aus dem Schmortopf ^{A1, C, G, I} serviert mit Eierspätzle und ein Beilagensalat ^{J, L}	€ 17,00

Fischgerichte

- paniertes Zanderfilet^{A1, C, D, G, L, 2, 10}
dazu Kartoffelsalat, Remoulade und ein bunter Salatteller^{J, L} € 19,00
- Lachsforellenfilet in der Mandelkruste^{A1, C, D, G, L, 2, 10, H2}
dazu Kartoffelsalat, Remoulade und ein bunter Salatteller^{J, L} € 21,00
- „Variation von Edelfischen“^{A1, B, D, G, 1, 2}
(Schollenfilet, Zanderfilet, Lachsforellenfilet)
serviert mit einer kräftigen Hummersauce
dazu Butterreis und ein bunter Salatteller^{J, L} € 21,50
- „3erlei-Gratin“^{A1, C, D, G, J, L, 2, 10}
(Schollenfilet, Zanderfilet, Lachsforellenfilet)
garniert mit Muscheln und Garnelen
mit Riesling-Käse-Sauce überbacken,
dazu Tagliatelle und ein bunter Salatteller^{J, L} € 21,50

Salate

- Salatteller „Neapel“^{J, L, 5}
knackiger Blattsalat mit unserem Balsamicodressing
mit Peperoni und Tomaten getoppt
darauf gebratene Ochsenfetzen, Zucchini- und Paprikastreifen € 13,80
- Salatschiff „Sembries“^{B, C, D, G, J, N, L, 2, 12}
paniertes Schollenfilet, Calamaris, ein Garnelenspieß und Tunfisch
auf knackigem Blattsalat mit Joghurtdressing € 14,80

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 € 4,30

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

selbstgemachte, warme Waffel^{A1, C, G}
mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis^{10, C, G}
serviert mit warmen Kirschen¹⁰ € 5,50



1 große Kugel erfrischendes Sorbet¹⁰
(Die Sorten verrät Ihnen unser Servicepersonal gerne!) € 3,00
mit prickelndem Sekt aufgefüllt^L € 4,90



„Toffifee-Eisbecher“
3 Kugeln veganes Toffee-Eis^{1, 10, F, H1} € 4,00

Eisbecher^{1, 10, C, G, H1} (3 Kugeln: Schokolade, Vanille, Walnuss, Haselnuss, Erdbeere, Toffee)
mit Sahne € 4,50 ohne Sahne € 4,00

Eiskaffee^{8, 10, C, G, H1}
(3 Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit aromatischem Kaffee
und Sahnehaube) € 4,90

Ein Digestif zum Abschluss

EDLES FASS 350 Nussler 2 cl € 5,70
Schwarzwälder Edelbrennerei Michael Scheibel
Erdige Aromen nach Pilzen, Trüffeln und Liebstöckel belgeiten ein intensives Walnussaroma

Original Elsässischer Obstbrand 2 cl € 5,30
Sorten: *Schlehe, Elsbeere, Enzian*
Brennerei Klipfel Barr im Elsass

Empfehlung

Filte von der Dorade ^{A1, B, D, G}

serviert auf fruchtigem Ratatouille
dazu Tagliatelle

€ 23,00

gegrilltes Rib Eye Steak ^G

mit Tomate, Kräuterbutter, Knoblauchsauce
dazu Pommes Frites

€ 28,90

Duett von

zartem Zwiebelbraten und Schweinelendchen mit Champignons ^{A1, C, G, I}
serviert an frischem Gemüse
dazu Kartoffelkroketten

€ 19,50

Herbst-Hinweis

Opa Torsten brutzelt ab Ende Oktober wieder **ganze Gänse zum Abholen** samt wunderbaren Beilagen (Kartoffel- und Semmlknödel, saftiges Rotkraut und glasierte Kastanien mit einer köstlichen, kräftigen Sauce).

Eine Gans inklusive Beilagen ist ausreichend für 4 Personen.

Sie können ab sofort vorbestellen, da wir in diesem Jahr nur eine begrenzte Anzahl anbieten können.

Menu

feine Kürbissuppe vom Hokkaido ^{G, H5}
mit Sahnehäubchen und Kürbiskernöl verfeinert

Duett von
zartem Zwiebelbraten und Schweinelendchen mit Champignons ^{A1, C, G, I}
serviert an frischem Gemüse
dazu Kartoffelkroketten

selbstgemachte, warme Waffel ^{A1, C, G}
mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis ^{10, C, G}
serviert mit warmen Kirschen ¹⁰

p. P. 30,20 Euro

Weinempfehlung

Illusion Spätburgunder Blanc de Noir
Weingut Gies-Düppel, Birkweiler

0,25 l

6,80 Euro

Ein Feuerwerk der Aromen von perfekt gereiften Früchten wie Aprikose, Himbeere und Erdbeere, ergänzt durch spritzige Zitrusnoten. Wunderbar saftig und mineralisch.