

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

Pfälzer Feldsalat mit Balsmiovinaigrette ^{A1, 2, C} getoppt mit gebratenem Speck und Croutons	€ 8,90
Pfälzer Feldsalat mit Himbeervinaigrette ^{A1, 2, C, H1-H4} an geräucherter Barbarie Ente und Rehschinken mit karamellisierten Nüssen	€ 11,90
„Gruß aus Norwegen“ ^{A1,CD, G, i, N} Lachs-Crepes-Törtchen, Kartoffelpuffer mit geräuchertem Lachs, Lachscremesüppchen und Stangenweißbrot	€ 15,80
½ Duzend Achat Schnecken mit Gemüsegewürfel ^{A1, C} und Kräuter-Knoblauchbutter überbacken	€ 9,80
Hausgemachte Rinderkraftbrühe [!] mit Markklößchen ^{A1, C}	€ 5,50
feine Kürbissuppe vom Hokkaido ^{G, H5} mit Sahnehäubchen und Kürbiskernöl verfeinert	€ 5,50
Französische Zwiebelsuppe ^{A1, I} mit Croutons und Käse überbacken	€ 5,50

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
---	--------	--------

vegane Gerichte



Vorspeisen

- Cremesuppe vom Hokkaidokürbis** ^{F, H5}
mit Pflanzensahne und Kürbiskernöl verfeinert € 5,50
- frischer Feldsalat mit fruchtigem Himbeerdressing** ^{A1, 2, C, J, F}
dazu ein Topping aus gebratenem Räuchertofu und Zwiebeln € 10,80

Hauptgerichte

- Käsespätzle mit Pflanzensahne** ^{A1, J, L}
und veganem Käse mit Röstzwiebeln und ein bunter Salatteller € 12,80
- paniertes Sellerieschnitzel**
auf buntem Ratatouillegemüse ^{A1, I}
dazu Pommes Frites € 16,80
- Szegentiner Gulasch von der Süßkartoffel** ^I
mit Paprika und Zucchini
dazu Tagliatelle und ein bunter Salatteller € 16,90
- Gemüse-Kartoffel-Curry** ^{E, F, I, K}
mit einem pikant mariniertem Tofuspieß € 14,80
- Chili con Tofu** ^{A1, F, J, L}
mit Tagliatelle und grünem Salat € 14,80
- Wirsingroulade gefüllt mit Kastanien und Couscous** ^{A1}
auf Kartoffelstampf und veganer Bratensauce € 14,80

Fisch & Fleisch

- Cordon Bleu vom Landschwein**^{A1, C, G, L, 3, 5, 9}
gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler Käse
dazu Pommes Frites und ein bunter Salatteller^{J, L} € 17,20
- Schweinelendchen „Aioli“ mit pikanter Knoblauchsauce**^{2,3,10, G}
dazu Pommes Frites und ein bunter Salatteller^{J, L} € 19,70
- zarte Schweinebäckchen aus dem Schmortopf**^{A1, C, G, I}
in Dornfeldersauce
dazu Eierspätzle und ein bunter Salatteller^{J, L} € 17,80
- Wildrahmagout vom heimischen Wildschwein**^{A1, C, G, I}
dazu Eierspätzle und ein bunter Salatteller^{J, L} € 18,80
- Rumpsteak vom Angusrind**
wahlweise mit Zwiebeln *oder* selbstgemachter Kräuterbutter^G *oder*
Pfefferrahmsauce
dazu Pommes Frites, Salatteller^{J, L} € 25,70
- ½ Bauernente „Oldenburger Art“**
mit Kartoffelknödel und Apfelrotkohl^{AI, J} € 23,80
- Rheinischer Sauerbraten vom Rind**
dazu Kartoffelknödel und Apfelrotkohl € 19,80
- paniertes Zanderfilet**^{A1, C, D, G, L, 2, 10}
dazu Kartoffelsalat, Remoulade und ein bunter Salatteller^{J, L} € 19,90
- Forellenfilet „Finkenwerder Art“**^{A1, C, D, G, L, 2, 10, H2}
mit Speck und Zwiebeln
dazu Dampfkartoffeln und ein bunter Salatteller^{J, L} € 18,90
- Norwegisches Lachsfilet auf einem Gemüsebeet**^{A1, B, D, G, 1, 2}
serviert mit einer Kressschaumsauce und Käse im Ofen gebacken
dazu Tagliatelle^{J, L} € 22,80
- Salatschiff „Sembries“**^{B, C, D, G, J, N, L, 2, 12}
paniertes Schollenfilet, Calamaris, ein Garnelenspieß und Tunfisch
auf knackigem Blattsalat mit Joghurtdressing € 15,70

Desserts

eine Kugel Langnese Bourbon-Vanilleeis^{C, G, 10} mit Sahne garniert
dazu ein heißer Espresso⁸ € 4,20

eine Mini Crème Brûlée^{C, G}
dazu ein heißer Espresso⁸ € 4,50

Hausgemachte Rumfrüchte^{C, G, 10}
mit Bourbon-Vanilleeis^{10, C, G, H1} € 5,80

Coupe „Lena“^{1, 10, C, G, H1}
Cremiges Walnusseis mit Eierlikör und Schlagsahne € 6,80

klassisch flambierte Crème Brûlée^{C, G}
mit 1 Kugel Langnese Bourbon-Vanilleeis^{10, C, G, H1} & Früchten¹¹ garniert € 7,60

selbstgemachte, warme Waffel^{A1, C, G}
mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis^{10, C, G} serviert mit warmen Kirschen¹⁰ € 5,90



„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

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"

Dezember-Menu

Pfälzer Feldsalat mit Balsmicovinaigrette^{A1, 2, C}
getoppt mit gebratenem Speck und Croutons

Rehmedaillons an Steinpilzrahmsauce
auf winterlichem Gemüse
dazu Kartoffelkroketten

hausgemachtes Parfait vom Christstollen
an Glühweinbirnen

Menupreis p. P. 40,00 Euro

Weinempfehlung der Saison

Shiraz trocken

Maikammer Mandelhöhe

Weingut August Ziegler

fruchtiger Shiraz, der nach roten und blauen Beeren, frischen Kräutern und pfeffrigen Noten ein charmanter Begleiter für kräftige Fleisch- und Gemüsegerichte.

0,25 l, 6,60 Euro

Spätburgunder Rosé trocken

Weingut Meßmer

ein typischer Weißherbst aus der Pfalz

0,25 l, 6,50 Euro