

Starten Sie mit etwas Prickelndem...

Glas Secco weiß 360 Grad trocken ¹⁵ Elegante Fruchtaromen von grünem Apfel, Melone und Holunderblüte. Weingut Gies-Düppel, Birkweiler	0,1 l	€ 5,20
Aperol Spritz ^{1, 12, 15} (Aperol, Secco, Soda) (herb, spritzig)	0,2 l	€ 6,80
Hugo ¹⁵ (Secco/Holunderblütensirup/Minze) (erfrischend, süß)	0,2 l	€ 6,80
Martini ¹ bianco / dry / rosso	5 cl	€ 3,80

alkoholfreier Genuss

Hugo Drive ¹⁶ (Ginger Ale/Holunderblütensirup/Minze/Soda) (alkoholfrei) , prickelnd, süß	0,2 l	€ 5,80
weißer Traubensecco ¹⁵ Weingut Karl Kriegshäuser, Neustadt-Diedesfeld (alkoholfrei) , fruchtig, prickelnd für Groß und Klein)	0,1 l	€ 4,50

Deklarationspflichtige Allergene

A glutenhaltigen Getreide; namentliche Nennung	E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	H5= Kürbiskerne
A1=Weizen	F Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse	I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
A2=Gerste	G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
A3=Roggen	H Schalenfrüchte; namentliche Nennung	K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	H1=Haselnüsse	L Schwefeldioxid und Sulfite
C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	H2=Mandeln	M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	H3=Walnüsse	N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
	H4= Pinienkerne	

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

gegrillter Peperonispieß^{A1, 2, G}

mit Olivenöl und Knoblauch unter einer Parmesanhaube

€ 8,90

„Gruß aus Dudenhofen“^{A1, C, 2, 12}

Kleine Spargelcremesuppe, Spargelsalat mit Schinken und Ei, Schinkenröllchen mit Stangenspargel und Stangenweißbrot

€ 15,90

Spargelsalat „Dudenhöfer Art“^{A1, C, 2, 12}

mit Ei und gekochtem Schinken in feiner Vinaigrette

€ 10,90

Hausgemachte Rinderkraftbrühe^l

mit Markklößchen^{A1, C}

€ 5,50

Spargelcremesuppe^{A1, G}

mit Einlage und Sahnehäubchen

€ 5,90

Die leichte Weinempfehlung

Weißburgunder trocken^l

Weingut Scheu, Schweigen-Rechtenbach

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

0,25 l

€ 5,90

vegane Gerichte



Vorspeisen

Spargelcremesuppe (vegan)^{A1, F}

mit Pflanzensahne verfeinert

€ 5,90

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

Indisches Butter „Chicken“ (Tofu)^{F, I, K}

mit Basmatireis und buntem Salatteller

€ 14,80

Geschnetzeltes von Seitan^{A1, F, J, L}

mit Paprika, Zucchini und Kräutern der Provence

dazu Basmatireis und ein bunter Salatteller

€ 14,80

Stangenspargel (ca. 500 gr. Rohgewicht)^F

mit Otterstädter Kartoffeln und veganer Hollandaise

€ 18,90

Fleischgerichte

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}

€ 17,80

Schweinelendchen „Aioli“ mit pikanter Knoblauchsauce^{2,3,10, G}

dazu Pommes Frites und ein bunter Salatteller^{J, L}

€ 20,40

Schweinelendchen mit Champignonssauce^{A1, C, G, I}

dazu Eierspätzle und ein bunter Salatteller^{J, L}

€ 20,40

Wildahmragout vom heimischen Wild^{A1, C, G, I}

dazu Eierspätzle und ein bunter Salatteller^{J, L}

€ 18,90

geschmorte Rinderbäckchen^{A1, C, G, I}

dazu Eierspätzle und ein bunter Salatteller^{J, L}

€ 20,90

Rumpsteak vom Angusrind

wahlweise mit Zwiebeln *oder* selbstgemachter Kräuterbutter^G
dazu Pommes Frites, Salatteller^{J, L}

€ 25,90

rosa gebratenes Rinderfilet

mit Pfeffer-Bernaise^{A1, C, G, I}

dazu Kartoffelkroketten und ein bunter Salatteller^{J, L}

€ 29,90

Hähnchenmedaillons

In fruchtiger Currysauce mit Früchten^{G, I}

dazu Reis und ein bunter Salatteller^{J, L}

€ 19,80

Fischgerichte

- paniertes Zanderfilet**^{A1, C, D, G, L, 2, 10}
dazu Kartoffelsalat, Remoulade und ein bunter Salatteller^{J, L} € 20,40
- Variation von Edelfischen**^{A1, B, D, G, 1, 2}
an feiner Hummerschaumsauce
dazu Reis und ein bunter Salatteller^{J, L} € 24,90
- Forellenfilet in der Mandelbutter gebraten**^{A1, C, D, G, L, H2}
dazu Dampfkartoffeln und ein bunter Salatteller^{J, L} € 19,40
- Maischollenfilet „Finkenwerder Art“**^{A1, C, D, G, L, 2}
mit Speck und Zwiebeln
dazu Dampfkartoffeln und ein bunter Salatteller^{J, L} € 21,40
- Norwegisches Lachsfilet auf einem Gemüsebeet**^{A1, B, D, G, 1, 2}
serviert mit einer Krebsschaumsauce und Käse im Ofen gebacken
dazu Butternudeln^{J, L} € 24,20

Salate

- Salatschiff „Sembries“**^{B, C, D, G, J, N, L, 2, 12}
paniertes Eglifilet, Calamaris und ein Garnelenspieß
auf knackigem Blattsalat mit Joghurtdressing € 15,90
- Salatteller „Milano“**^{J, L, E}
knackiger Blattsalat mit Balsamico-Vinaigrette
mit gekochtem Schinken und Emmentaler garniert mit Tomate, Gurke,
Zwiebel und gekochtem Ei € 14,80

Desserts

eine Kugel Langnese Bourbon-Vanilleeis ^{C,G,10} mit Sahne garniert dazu ein heißer Espresso ⁸	€ 4,50
eine Mini Crème Brûlée ^{C,G} dazu ein heißer Espresso ⁸	€ 4,90
Coupe Lena ^{C,G,10,H3} 3 Kugeln Walnusseis mit Eierlikör und Schlagsahne	€ 6,90
Panna Cotta mit Himbeersauce serviert auf Erdbeerragout ^{A1,C,G,10}	€ 7,90
klassisch flambierte Crème Brûlée ^{C,G} mit 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis ^{10,C,G,H1} & Früchten ¹¹ garniert	€ 7,80
Erdbeereisparfait Mit Rhabarberkompott ^{C,G,10}	€ 7,90
Coupe Romanoff ^{C,G,10} Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne	€ 6,90
1 große Kugel erfrischendes Sorbet ¹⁰ (Die Sorten verrät Ihnen unser Servicepersonal gerne!) mit prickelndem Sekt aufgefüllt ^L	€ 3,40 € 5,50
 „Tofffee-Eisbecher“ - 3 Kugeln veganes Toffee-Eis ^{1,10,F,H1}	€ 4,40
Eisbecher ^{1,10,C,G,H1} (3 Kugeln: Schokolade, Vanille, Walnuss, Haselnuss, Erdbeere, Toffee) mit Sahne € 4,90 ohne Sahne € 4,40	€ 4,90 € 4,40

Ein Digestif zum Abschluss

EDLES FASS 350 Nussler Schwarzwälder Edelbrennerei Michael Scheibel Erdige Aromen nach Pilzen, Trüffeln und Liebstockel belgeiten ein intensives Walnussaroma	2 cl € 5,90
Original Elsässischer Obstbrand Sorten: Schlehe, Elsbeere, Enzian Brennerei Klipfel Barr im Elsass	2 cl € 5,50

Unser besonderes Menu

(Individuelle Änderungen sind nicht möglich)

Spargelcremesuppe
mit Rahm verfeinert

Stangenspargel mit einem Cordon Bleu A1, C, D, G, L, H2
dazu Kartoffeln und Hollandaise

Geeistes Omelette mit Pralineneisparfait
auf Erdbeerragout

Menupreis p. P. 41,50 Euro