

## Starten Sie mit etwas Prickelndem ...

Glas Secco weiß 360 Grad trocken <sup>15</sup> Elegante Fruchtaromen von grünem Apfel, Melone und Holunderblüte. Weingut Gies-Düppel, Birkweiler	0,1 l	€ 5,30
Aperol Spritz <sup>1, 12, 15</sup> (Aperol, Secco, Soda) (herb, spritzig)	0,2 l	€ 6,50
Hugo <sup>15</sup> (Secco/Holunderblütensirup/Minze) (erfrischend, süß)	0,2 l	€ 6,50
Martini <sup>1</sup> bianco / dry / rosso	5 cl	€ 3,80

## alkoholfreier Genuss

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

### 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

<b>Hausgemachte Rinderkraftbrühe</b> <sup>!</sup> mit Gemüsewürfelchen und Markklößchen <sup>A1, C</sup>	€ 5,80
<b>Kürbiscremesuppe</b> <sup>A1, G</sup> ( <u>auch vegan möglich</u> )  mit Sahnehäubchen	€ 5,90
<b>„Anti Pasti Variation“</b> <sup>A1</sup>  (Paprika, Aubergine, Zucchini und Zweierlei Hummus)	€ 9,90
<b>gegrillter Peperonispieß</b> <sup>A1, 2, G</sup> mit Olivenöl und Knoblauch unter einer Parmesanhaube	€ 8,90
<b>Vitello Tonnato vom Kalb</b> <sup>A1, C, D, G, J, 2, 12</sup> mit guter Tunfischcreme und Kapern verfeinert dazu reichen wir Stangenweißbrot	€ 14,90

## Unsere besondere Weinempfehlung

Cuvée Sommertraum feinherb Weingut Ziegler, Maikammer leckere Kombination aus Süße und Säure mit lang anhaltendem Geschmack. Im Glas mit deutlichem Duft von exotischen Früchten.	0,25 l	€ 5,90
Rosé 360 Grad trocken Weingut Gies-Düppel, Birkweiler Unkompliziert, fruchtig, süffig erfrischend.	0,25 l	€ 6,40

## *Das Highlight im Herbst (ab Mitte Oktober 2023)*

### ***Zweierlei von der Gans*** (Brust & Keule)

auf fruchtigem Rotkohl, glasierten Kastanien,  
selbstgemachten Semmel- und Kartoffelknödeln  
sowie einer kräftigen Gänsesauce

33,90 Euro

### ***Gans-Solo*** (Brust oder Keule)

auf fruchtigem Rotkohl, glasierten Kastanien,  
selbstgemachten Semmel- und Kartoffelknödeln  
sowie einer kräftigen Gänsesauce

29,90 Euro

Auf Vorbestellung (*mindestens 72 Stunden vorab*)

im Restaurant oder zum Abholen gibt es auch wieder ganze Gänse nach  
altem Familienrezept.

### ***Eine ganze Gans***

mit fruchtiger Füllung

dazu fruchtiges Rotkohl, glasierten Kastanien, selbstgemachten Semmel-  
und Kartoffelknödeln sowie einer kräftigen Gänsesauce

*ausreichend für 4 Personen*

135 Euro

## vegane Gerichte



### **Vurstsalat** <sup>A1, J</sup>

Mit Pommes Frites und Salatgarnitur

€ 12,90

### **Indisches Butter „Chicken“ (Tofu)** <sup>F, I, K</sup>

mit Basmatireis und buntem Salatteller

€ 15,90

### **gebratener Gemüsespieß** <sup>A1, J, L</sup>

auf einem Reistimbal mit gebratenen Kürbisspalten, Kichererbsen und einer fruchtigen Currysauce

€ 16,90

## von der Weide & aus dem Wald

### **Cordon Bleu vom Landschwein** <sup>A1, C, G, L, 3, 5, 9</sup>

gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler Käse  
dazu Pommes Frites und ein bunter Salatteller <sup>J, L</sup>

€ 18,90

### **Schweinelendchen „Aioli“ mit pikanter Knoblauchsauce** <sup>2,3,10, G</sup>

dazu Pommes Frites und ein bunter Salatteller <sup>J, L</sup>

€ 20,90

### **Wildrahmragout vom heimischen Wild** <sup>A1, C, G, I</sup>

dazu Eierspätzle und ein bunter Salatteller <sup>J, L</sup>

€ 19,90

### **geschmorte Rinderbäckchen** <sup>A1, C, G, I</sup>

dazu Eierspätzle und ein bunter Salatteller <sup>J, L</sup>

€ 21,90

### **Rumpsteak vom Angusrind**

wahlweise mit Zwiebeln *oder* selbstgemachter Kräuterbutter<sup>G</sup> *oder*  
*Pfefferrahmsauce*

dazu Pommes Frites, Salatteller <sup>J, L</sup>

€ 26,90

## aus dem Wasser

### **paniertes Zanderfilet**<sup>A1, C, D, G, L, 2, 10</sup>

dazu Kartoffelsalat, Remoulade und ein bunter Salatteller<sup>J, L</sup> € 20,90

### **natur gebratenes Zanderfilet „Esterhazy“**

mit Rieslingsauce, Gemüsetopping und Dampfkartoffeln  
dazu ein bunter Salatteller<sup>J, L</sup> € 21,90

### **Variation von Edelfischen**<sup>A1, B, D, G, 1, 2</sup>

an feiner Hummerschaumsauce  
dazu Reis und ein bunter Salatteller<sup>J, L</sup> € 25,90

### **Schollenfilet „Finkenwerder Art“**<sup>A1, C, D, G, L, 2</sup>

mit Speck und Zwiebeln  
dazu Dampfkartoffeln und ein bunter Salatteller<sup>J, L</sup> € 22,50

### **Salatschiff „Sembries“**<sup>B, C, D, G, J, N, L, 2, 12</sup>

paniertes Fischfilet, Calamari, ein gebratener Garnelenspieß  
auf knackigem Blattsalat mit Joghurtdressing € 15,90

## Unsere Weinempfehlung der Saison

### **S.....tensprung - Rotwein Cuvée trocken**

Tiefrote Farbe mit zarten violetten Reflexen, ein Aroma nach dunklen Beeren, gepaart mit Kirschfrucht und Röstaromen

Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim 0,25 l € 7,90

### **Dalheimer Frühburgunder trocken**

Beerig, würzig und leicht rauchig – abgerundet durch einen samtigen Schmelz und einem Hauch Mokka.

Weingut Gröhl, Weinolsheim 0,25 l € 6,50

# Desserts

eine Kugel Langnese Bourbon-Vanilleeis<sup>C, G, 10</sup> mit Sahne garniert  
dazu ein heißer Espresso<sup>8</sup> € 4,50

eine Mini Crème Brûlée<sup>C, G</sup>  
dazu ein heißer Espresso<sup>8</sup> € 5,00

Zimteisparfait<sup>C, G</sup>  
mit heißen Pflaumen serviert € 8,50

Eierlikör-Eisparfait im Blumentopf<sup>fA1, C, G</sup>  
auf Schokoerde serviert mit Fruchtgarnitur € 9,50

klassisch flambierte Crème Brûlée<sup>C, G</sup>  
mit 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis<sup>10, C, G, H1</sup> & Früchten<sup>11</sup> garniert € 8,90

Coupe Lena<sup>C, G, 10, H3</sup>  
3 Kugeln Walnusseis mit Eierlikör und Schlagsahne € 6,90

Schwedenfrüchte<sup>C, G, 10 (enthält Alkohol)</sup>  
auf Vanilleeis mit Schlagsahne € 6,90

1 große Kugel erfrischendes Sorbet<sup>10</sup> € 3,80  
(Die Sorten verrät Ihnen unser Servicepersonal gerne!)  
mit prickelndem Sekt aufgefüllt<sup>L</sup> € 5,80



„Toffifee-Eisbecher“ - 3 Kugeln veganes Toffee-Eis<sup>1, 10, F, H1</sup> € 4,50

Eisbecher<sup>1, 10, C, G, H1</sup> (3 Kugeln: Schokolade, Vanille, Walnuss, Haselnuss, Erdbeere, Toffee)  
mit Sahne € 5,00 ohne Sahne € 4,50