


Vorspeisen & Suppen

Hausgemachte Rinderkraftbrühe ^I mit Gemüsewürfelchen und Markklößchen ^{A1, C}	6,50 Euro
Forellencremesüppchen ^{A1, D, G, I} mit Einlage und Sahnehäubchen	6,80 Euro
„Anti Pasti Variation“  (Paprika, Aubergine, Zucchini und Zweierlei Hummus)	10,90 Euro
gegrillter Peperonispieß ^{A1, 2, G} mit Olivenöl und Knoblauch unter einer Parmesanhaube	9,90 Euro
Vitello Tonnato vom Kalb ^{A1, C, D, G, J, 2, 12} mit guter Tunfischcreme und Kapern verfeinert dazu reichen wir Stangenweißbrot	16,90 Euro
Terrine und hausgeräucherter Schinken vom Reh ^{A1, C, D, G, J, 2, 12} an einem Salatbouquet und Preiselbeeren dazu reichen wir Stangenweißbrot	17,90 Euro
„Gruß aus Norwegen“ ^{A1, C, D, G, i, N} geräuchertem Lachs, Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs, Lachscremesüppchen und Stangenweißbrot	17,90 Euro

vegane Gerichte



Vorspeisen

„Anti Pasti Variation“

(Paprika, Aubergine, Zucchini und Zweierlei Hummus)

10,90 Euro

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Croutons^{A1}

6,50 Euro

gegrillter Peperonispieß^{A1, 2, G}

mit Olivenöl und Knoblauch

9,50 Euro

Hauptgerichte

Gemüse-Pflanzerl^{A1, F, J, I}

auf glasierten Karotten

dazu Bratkartoffeln und vegane Bratensauce

20,90 Euro

veganes Filet „Hähnchen-Art“ (aus Soja- und Weizeneiweiß)^{A1, F, J, I}

mit Butter-„Chicken“-Sauce und gebratenen Zucchinischeibchen

dazu Reis

20,90 Euro

gebratenes „Pfeffersteak“ (aus Soja- und Weizeneiweiß)^{A1, F, J, I}

mit gebratenen Zwiebeln und veganer Knoblauchsauce

dazu Pommes frites und ein bunter Salatteller

20,90 Euro

gebratenes „Spinat-Käse-Schnitzel-Art“^{A1, F, J, L}

mit geschmolzenen Tomaten

dazu Tagliatelle und ein bunter Salatteller

20,90 Euro

vegane „Curry-Wurst“^{A1, F, J, L}

mit Pommes Frites

12,90 Euro

von der Weide & aus dem Wald

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}

21,20 Euro

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

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

24,40 Euro

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

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

23,60 Euro

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

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

24,40 Euro

Rumpsteak vom Angusrind

wahlweise mit Zwiebeln *oder* selbstgemachter Kräuterbutter^G

dazu Bratkartoffeln, Salatteller^{J, L}

31,20 Euro

Lammrücken unter der Kräuterkruste

auf buntem Ratatouille

dazu Kartoffelrösti

31,20 Euro

Die perfekte Weinbegleitung

S.....sprung – Rotwein Cuvée

Weingut Bassermann-Jordan

zarte Noten von Cassis und Paprika im Duft, zunehmend saftige Beerenfrüchte und zartes Gewürzaroma, der in einem weichen und samtigen Abgang ergänzt

0,25 l - 7,90 Euro

aus dem Wasser

paniertes Zanderfilet^{A1, C, D, G, L, 2, 10}

dazu Kartoffelsalat, Remoulade und ein bunter Salatteller^{J, L} 23,70 Euro

natur gebratenes Zanderfilet „Esterhazy“

mit Rieslingsauce, Gemüsetopping und Dampfkartoffeln
dazu ein bunter Salatteller^{J, L} 24,60 Euro

Variation von Edelfischen^{A1, B, D, G, 1, 2}

an feiner Hummerschaumsauce
dazu Reis und ein bunter Salatteller^{J, L} 29,90 Euro

Schollenfilet „Finkenwerder Art“^{A1, C, D, G, L, 2}

mit Speck und Zwiebeln
dazu Dampfkartoffeln und ein bunter Salatteller^{J, L} 25,20 Euro

gebratenes Forellenfilet^{A1, C, D, G, L, 2}

an feiner Mandelbutter
dazu Dampfkartoffeln und ein bunter Salatteller^{J, L} 24,60 Euro

Salatschiff „Sembries“^{B, C, D, G, J, N, L, 2, 12}

paniertes Fischfilet, Calamari, ein gebratener Garnelenspieß
auf knackigem Blattsalat mit Joghurtdressing 18,90 Euro

Unsere besondere Weinempfehlung

Roter Riesling trocken

Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim
Eigenständige Charakteristik, weniger säureintensiv als ein weißer Riesling
Warmes, duftiges Bouquet und abgerundet weich
0,25 l 7,90 Euro

Desserts

eine Kugel Langnese Bourbon-Vanilleeis^{C, G, 10} mit Sahne garniert
dazu ein heißer Espresso⁸ 5,00 Euro

eine Mini Crème Brûlée^{C, G}
dazu ein heißer Espresso⁸ 5,60 Euro


selbstgemachte, warme Waffel^{A1, C, G}
mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis^{10, C, G}
serviert mit warmen Kirschen¹⁰ 7,70 Euro

Eierlikör-Eisparfait im Blumentopf^{f A1, C, G}
auf Schokoerde serviert mit Fruchtgarnitur 10,70 Euro

klassisch flambierte Crème Brûlée^{C, G}
mit 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis^{10, C, G, H1} & Früchten¹¹ garniert 9,90 Euro

Vanilleeis
mit heißen Himbeeren (auch vegan möglich!) 6,90 Euro

Coupe Lena^{C, G, 10, H3}
3 Kugeln Walnusseis mit Eierlikör und Schlagsahne 7,70 Euro

 1 große Kugel erfrischendes Sorbet¹⁰
(Die Sorten verrät Ihnen unser Servicepersonal gerne!) 4,40 Euro
mit prickelndem Sekt aufgefüllt^L 6,50 Euro

 „Toffifee-Eisbecher“ - 3 Kugeln veganes Toffee-Eis^{1, 10, F, H1} 5,00 Euro

Eisbecher^{1, 10, C, G, H1} (3 Kugeln: Schokolade, Vanille, Walnuss, Haselnuss, Erdbeere, Toffee)
mit Sahne € 5,60 ohne Sahne 5,00 Euro

Menu des Monats

(Änderungen bei unseren Menus sind nicht möglich)

Forellencremesüppchen
mit Einlage und Sahnehäubchen

Filet vom Lamm
an buntem Gemüse
dazu Kartoffelrösti

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

45,90 Euro

Veganes Menu

(Änderungen bei unseren Menus sind nicht möglich)

gegrillter Peperonispieß^{A1, 2, G}
mit Olivenöl und Knoblauch

gebratenes „Pfeffersteak“ (aus Soja- und Weizeneiweiß)^{A1, F, J, I}
mit gebratenen Zwiebeln und veganer Knoblauchsauce
dazu Pommes frites und ein bunter Salatteller

Veganes Vanilleeis
mit heißen Himbeeren

37 Euro

Unsere Empfehlung der Saison

Rib Eye Steak

an pikanter Pfeffersauce

dazu Pommes frites und ein bunter Salatteller

29,90 Euro

„Bunter Grillteller“ 10, G, L

(kleines Rumpsteak, Lammfilet und Schweinemedaille)

dazu gegrillte Tomaten, Kräuterbutter und Knoblauchsauce

serviert mit Pommes Frites

30,90 Euro

Feines Filet vom Lamm

auf buntem Gemüse

dazu Kartoffelrösti

33,90 Euro

Unsere besondere Weinempfehlung

Blanc de Noir Spätburgunder Illusion - trocken

Weingut Gies-Düppel, Birkweiler

Pinot im weißen Kleid mit rosa Saum, charmant.

Ein hellgekelterter Spätburgunder

Rote Früchte wie Kirsche prägen sein Geschmacksbild.

0,25 l 6,70 Euro

NAT'COOL trocken – Pfälzer Naturwein

Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim

Nat Cool Riesling aus Ruppertsberger Lagen, leicht und naturbelassen im Edelstahlfass
ausgebaut.

Fruchtige Aromen von süßer Birne und saftigem Pfirsich in Kombination mit feiner
Zitronenmelisse und Jasmin.

0,25 l 6,90 Euro