

## Starten Sie mit etwas Prickelndem...

|   |       |           |
|---|-------|-----------|
| <b>Glas Secco weiß 360 Grad trocken</b> <sup>15</sup><br>Elegante Fruchtaromen von grünem Apfel, Melone und Holunderblüte.<br>Weingut Gies-Düppel, Birkweiler | 0,1 l | 5,30 Euro |
| <b>Glas Secco mit hausgemachtem Holundersirup</b>   | 0,1 l | 5,30 Euro |
| <b>Aperol Spritz</b> <sup>1, 12, 15</sup> (Aperol, Secco, Soda)<br>(herb, spritzig)   | 0,2 l | 6,50 Euro |
| <b>Hugo</b> <sup>15</sup> (Secco/Holunderblütensirup/Minze)<br>(erfrischend, süß)   | 0,2 l | 6,50 Euro |

## alkoholfreier Genuss

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

### 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>l</sup><br>mit Gemüsewürfelchen und Markklößchen <sup>A1, C</sup>  | 6,50 Euro  |
| <b>Spargelcremesüppchen</b> <sup>A1, D, G, I</sup><br>mit Einlage und Sahnehäubchen  | 6,80 Euro  |
| <b>Vitello Tonnato vom Kalb</b> <sup>A1, C, D, G, J, 2, 12</sup><br>mit guter Tunfischcreme und Kapern verfeinert<br>dazu reichen wir Stangenweißbrot                          | 16,90 Euro |
| <b>marinierter Stangenspargel vom Dudenhöfer Spargel (vegan)</b><br>mit frischer Tomate und aromatischem Basilikum<br>in fruchtiger Limonenvinaigrette                         | 14,90 Euro |
| <b>Spargelsalat „Dudenhöfer Art“</b> <sup>A1, C, 2, 12</sup><br>mit Ei und gekochtem Schinken in feiner Vinaigrette  | 12,80 Euro |
| <b>„Gruß aus Dudenhofen“</b> <sup>A1, C, 2, 12</sup><br>Kleine Spargelcremesuppe, Spargelsalat mit Schinken und Ei,<br>Schinkenröllchen mit Stangenspargel und Stangenweißbrot | 17,90 Euro |

## Ergänzende Weinempfehlung

### **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



## Vorspeisen

### marinierter Stangenspargel vom Dudenhöfer Spargel

mit frischer Tomate und aromatischem Basilikum  
in fruchtiger Limonenvinaigrette

14,90 Euro

### feine Spargelcremesuppe<sup>A1</sup>

mit veganer Pflanzensahne verfeinert

6,80 Euro

## Hauptgerichte

### Gemüse-Pflanzerl<sup>A1, F, J, I</sup>

auf glasierten Karotten  
dazu Bratkartoffeln und vegane Bratensauce

20,90 Euro

### veganes Filet „Hähnchen-Art“ (aus Soja- und Weizeneiweiß)<sup>A1, F, J, I</sup>

mit Butter-„Chicken“-Sauce und gebratenen Zucchini-scheibchen  
dazu Reis

20,90 Euro

### gebratenes „Pfeffersteak“ (aus Soja- und Weizeneiweiß)<sup>A1, F, J, I</sup>

mit gebratenen Zwiebeln und veganer Knoblauchsauce  
dazu Pommes frites und ein bunter Salatteller

20,90 Euro

### gebratenes „Spinat-Käse-Schnitzel-Art“<sup>A1, F, J, L</sup>

mit geschmolzenen Tomaten  
dazu Tagliatelle und ein bunter Salatteller

20,90 Euro

### vegane „Curry-Wurst“<sup>A1, F, J, L</sup>

mit Pommes Frites

12,90 Euro

### Dudenhöfer Stangenspargel (ca. 300 gr. geschält)

mit Dampfkartoffeln dazu vegane Hollandaise  
ergänzend zur Wahl on top dazu:

21,00 Euro

❖ „Pfeffersteak“ (aus Soja- und Weizeneiweiß)

*zusätzlich*

9,00 Euro

## 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>

21,20 Euro

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

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

24,40 Euro

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**<sup>A1,3,10, G</sup>

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

25,70 Euro

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

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

23,60 Euro

### **Rumpsteak vom Angusrind**

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

dazu Bratkartoffeln, Salatteller<sup>J, L</sup>

31,20 Euro

### **Lammrücken unter der Kräuterkruste**

auf buntem Ratatouille

dazu Kartoffelrösti

31,20 Euro

## Die perfekte Weinbegleitung

### **Grünfränkisch Schweighofen - trocken**

Weingut Scheu

Zarte Säure mit gleichzeitig außergewöhnlicher Aromatik. Frischer Duft nach Stachelbeeren und Nashi Birne. Perfekte Ergänzung zu Spargelgerichten und Fisch.

0,25 l 6,70 Euro

## 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>

23,70 Euro

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

mit Rieslingsauce, Gemüsetopping und Dampfkartoffeln

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

24,60 Euro

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

an feiner Hummerschaumsauce

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

29,90 Euro

### **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>

25,20 Euro

### **gebratenes Lachsforellenfilet**<sup>A1, C, D, G, L, 2</sup>

an feiner Mandelbutter

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

24,60 Euro

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

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<sup>C,G,10</sup> mit Sahne garniert  
dazu ein heißer Espresso<sup>8</sup> 5,00 Euro



eine Kugel veganes Vanilleeis  
dazu ein heißer Espresso<sup>8</sup> 5,00 Euro

eine Mini Crème Brûlée<sup>C,G</sup>  
dazu ein heißer Espresso<sup>8</sup> 5,60 Euro

klassisch flambierte Crème Brûlée<sup>C,G</sup>  
mit 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis<sup>10,C,G,H1</sup> & Früchten<sup>11</sup> garniert 9,90 Euro

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

Coupe Lena<sup>C,G,10,H3</sup>  
3 Kugeln Walnusseis mit Eierlikör und Schlagsahne 7,70 Euro



1 große Kugel erfrischendes Sorbet<sup>10</sup>  
(Die Sorten verrät Ihnen unser Servicepersonal gerne!) 4,40 Euro  
mit prickelndem Sekt aufgefüllt<sup>L</sup> 6,50 Euro



„Toffifee-Eisbecher“ - 3 Kugeln veganes Toffee-Eis<sup>1,10,F,H1</sup> 5,00 Euro

Eisbecher<sup>1,10,C,G,H1</sup> (3 Kugeln: Schokolade, Vanille, Walnuss, Haselnuss, Erdbeere, Toffee)  
mit Sahne € 5,60 ohne Sahne 5,00 Euro

## Feines aus der Brennerei Scheibel

GOLD-Willi 2 cl 5,20 Euro  
knackiges Birnenbukett mit dezenten Anklängen von Quitte und Holunderblüte. Am Gaumen weich, mit Nuancen von Zitrus. Lang anhaltende Frucht im Abgang

EDLES FASS 350 Nussler 2 cl 5,70 Euro  
Erdige Aromen nach Pilzen, Trüffeln und Liebstöckel belgeiten ein intensives Walnussaroma

# Menu des Monats

*(Änderungen bei unseren Menus sind nicht möglich)*

## **Spargelcremesuppe**

mit Einlage und Sahnehäubchen

\*\*\*

## **Wiener Schnitzel vom Kalb**

mit einer Portion Stangenspargel  
dazu Dampfkartoffeln und Sauce Hollandaise

\*\*\*

## **eine Mini Crème Brûlée<sup>C,G</sup>**

dazu ein heißer Espresso<sup>8</sup>

45,40 Euro

# Veganes Menu

*(Änderungen bei unseren Menus sind nicht möglich)*

## **feine Spargelcremesuppe<sup>A1</sup>**

mit veganer Pflanzensahne verfeinert

\*\*\*

## **veganes „Pfeffersteak“ mit einer Portion Dudenhöfer Stangenspargel**

dazu Dampfkartoffeln und vegane Hollandaise

\*\*\*

## **Veganes Vanilleeis**

mit heißen Himbeeren

43,70 Euro

# Unsere Empfehlung

**Spargelgemüse mit einem paniertem Schweineschnitzel**<sup>A1, C, G</sup>  
dazu Otterstädter Kartoffeln € 22,90

**Spargelgemüse im Crepesmantel**<sup>A1, C, G, I</sup> € 21,00

**Stangenspargel (ca.300 gr. geschält)**<sup>C, G</sup>  
mit Otterstädter Kartoffeln und Sc. Hollandaise oder Butter € 21,00

dazu on top wählbar:

- ❖ Schweinelendchen *zusätzlich* € 10,00
- ❖ Cordon bleu *zusätzlich* € 8,00
- ❖ Rumpsteak vom Angusrind *zusätzlich* € 16,00
- ❖ Schnitzel vom Kalb *zusätzlich* € 12,00
- ❖ Schinkenplatte (gekocht, roh, Wild) *zusätzlich* € 7,00
- ❖ gebratenes Zanderfilet *zusätzlich* € 12,00
- ❖ Pfeffersteak" (aus Soja- und Weizeneiweiß - vegan) *zusätzlich* € 9,00

## 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