

Desserts

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



eine Kugel veganes Vanilleeis
dazu ein heißer Espresso⁸ 5,00 Euro

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

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

Dreierlei von der Mousse au chocolate^{C, G}
mit Früchten garniert 9,90 Euro

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

1 große Kugel erfrischendes Sorbet¹⁰
(Die Sorten der Saison 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

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 der Saison

(Änderungen bei unseren Menus sind nicht möglich)

Pfifferlingscremesüppchen^{A1, D, G, I}

mit Sahnehäubchen garniert

gegrillte Medaillons von der Schweinelende^{A1, D, G, I}

mit frischen Pfifferlingen á la creme
dazu Kartoffelkroketten

Dreierlei von der Mousse au chocolate^{C, G}

mit Früchten garniert

44,70 Euro

Veganes Menu

(Änderungen bei unseren Menus sind nicht möglich)

gegrillter Peperoni-Spieß

mit Olivenöl und Knoblauch
dazu Stangenweißbrot

Geschnetzeltes vom veganen „Hähnchen“

an fruchtiger Curry-Obst-Sauce
dazu Reis und ein bunter Salatteller

1 Kugel Sorbet der Saison

mit Sekt aufgefüllt

36,50 Euro

Unsere Empfehlung

„Bunter Grillteller“ ^{10, G, L}

(gegrilltes Schweinemedallions, kleines Rumpsteak, kleines Lammfilet)
dazu eine fruchtige Grilltomate,
Knoblauchsauce und Pommes Frites

30,90 Euro

gegrillte Medallions von der Schweinelende ^{A1, D, G, I}

mit frischen Pfifferlingen á la creme
dazu Kartoffelkroketten

27,90 Euro

Pfälzer Wurstsalat mit Gürkchen und Zwiebeln ^{2, 3, 5, 7, 10, J, L}

dazu Pommes Frites

12,90 Euro

Sommerschnitzel ^{A1, D, G, I}

(kleines paniertes Schweineschnitzel auf einem Brot
mit Ratatouille und Schafskäse überbacken)

13,90 Euro



veganer Pfälzer Wurstsalat mit Gürkchen und Zwiebeln ^{2, 3, 5, 7, 10, J, L}

dazu Pommes Frites

12,90 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