

# 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

**Dreierlei von der Mousse au chocolate<sup>C, G</sup>**  
mit Früchten garniert 9,90 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 der Saison 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 der Saison

*(Änderungen bei unseren Menus sind nicht möglich)*

## **Pfifferlingscremesüppchen**<sup>A1, D, G, I</sup>

mit Sahnehäubchen garniert

\*\*\*

## **gegrillte Medaillons von der Schweinelende**<sup>A1, D, G, I</sup>

mit frischen Pfifferlingen á la creme  
dazu Kartoffelkroketten

\*\*\*

## **Dreierlei von der Mousse au chocolate**<sup>C, G</sup>

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“ <sup>10, G, L</sup>

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

30,90 Euro

## gegrillte Medallions von der Schweinelende <sup>A1, D, G, I</sup>

mit frischen Pfifferlingen á la creme  
dazu Kartoffelkroketten

27,90 Euro

## Pfälzer Wurstsalat mit Gürkchen und Zwiebeln <sup>2, 3, 5, 7, 10, J, L</sup>

dazu Pommes Frites

12,90 Euro

## Sommerschnitzel <sup>A1, D, G, I</sup>

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

13,90 Euro



## veganer Pfälzer Wurstsalat mit Gürkchen und Zwiebeln <sup>2, 3, 5, 7, 10, J, L</sup>

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