

Vorspeisen & Suppen

Hausgemachte Rinderkraftbrühe ^I mit Gemüsewürfelchen und Markklößchen ^{A1, C}	6,50 Euro
Pfifferlingscremesüppchen ^{A1, D, G, I} mit Sahnehäubchen garniert	6,80 Euro
Vitello Tonnato vom Kalb ^{A1, C, D, G, J, 2, 12} mit guter Tunfischcreme und Kapern verfeinert	16,90 Euro
gegrillter Peperonispieß ^{A1, 2, G} (<i>auch vegan möglich!</i>) mit Olivenöl und Knoblauch unter einer Parmesanhaube	8,90 Euro
Salat vom Pfifferling ^{A1, C, 2, J} in feiner Vinaigrette serviert mit selbstgeräuchertem Wildschinken	14,80 Euro
Gruß aus Norwegen ^{A1, C, D, G, i, N} Lachs-Crêpes-Törtchen, Kartoffelpuffer mit geräuchertem Lachs, Lachscremesüppchen und Stangenweißbrot	17,90 Euro

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen ein Baguettekörbchen^{A1}.

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

vegane Gerichte



Vorspeisen

Salat vom Pfifferling^{A1, F, J}

in feiner Vinaigrette serviert mit gebratenem Tofu

13,90 Euro

feine Tomatencremesuppe^{A1, F}

mit veganer Pflanzensahne verfeinert

6,80 Euro

Hauptgerichte

Vegane Bällchen^{A1, F, J, I}

mit Pfifferlingen á la creme (mit Pflanzensahne)
dazu Spätzle 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

Geschnetzeltes vom veganen „Hähnchen“^{A1, F, J, L}

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

20,90 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}

21,80 Euro

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

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

24,80 Euro

Wiener Schnitzel vom Kalb^{A1,3,10, G}

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

25,80 Euro

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

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

23,80 Euro

Rumpsteak vom Angusrind

wahlweise mit Zwiebeln *oder* selbstgemachter Kräuterbutter^G

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

31,80 Euro

rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste

auf buntem Ratatouille

dazu Kartoffelrösti

31,80 Euro

Die perfekte Weinbegleitung

Spätburgunder trocken

Weingut Meßmer, Burrweiler

Sehr typischer Spätburgunder aus dem großen Holzfass.

Schattenmorelle und etwas Süßkirsche mit schöner, gut balancierter Reife.

0,25 l 6,90 Euro

aus dem Wasser

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

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

23,80 Euro

natur gebratenes Zanderfilet „Esterhazy“

an Rieslingsauce, Gemüsewürfelchen und Tagliatelle

dazu ein bunter Salatteller^{J, L}

24,80 Euro

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

an feiner Hummerschaumsauce

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

29,90 Euro

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

mit Speck und Zwiebeln

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

25,80 Euro

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

an feiner Mandelbutter

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

24,80 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

Kerner Kabinett

Weingut Gröhl, Weinolsheim (Rheinhessen)

Fruchtige Aromen von Apfel, Cassis, Aprikose und Honig.

Ein rundum feiner und süffiger Wein.

0,25 l 5,90 Euro

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

1/2 Barbarie Ente mit einer Apfelfüllung ^{3, 5, 7, 10, J, L}

auf fruchtigem Rotkraut
Dazu Kartoffelknödel

26,90 Euro

Geschmorte irische Rinderbäckchen ^{A1, D, G, I}

in einer kräftigen Sauce
dazu Eierspätzle und ein bunter Salatteller

24,90 Euro

rosa gebratener Hirschrücken unter der Nusskruste ^{A1, D, G, I}

auf Speck-Wirsing
an Balsamicojus und Birnenkroketten

33,90 Euro

Unsere besondere Weinempfehlung

Blanc de Noir Spätburgunder trocken

Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim

Feingliedrige rote Beerenfrucht, etwas Litschi und florale Akzente in Duft und Geschmack. Am Gaumen elegant und frisch, mit animierender Säure.

0,25 l 6,90 Euro