

Starten Sie mit etwas Prickelndem...

Glas Secco weiß 360 Grad trocken ¹⁵ Elegante Fruchtaromen von grünem Apfel, Melone und Holunderblüte. Weingut Gies-Düppel, Birkweiler	0,1 l	5,30 Euro
Glas Secco 360 Grad mit hausgemachtem Holundersirup	0,1 l	5,30 Euro
Glas Secco rose herrlich frisches Bukett mit feinen Tönen von Cassis und Weingut Dr. Bassermann-Jordan, Deidesheim	0,1 l	5,50 Euro
Aperol Spritz ^{1, 12, 15} (Aperol, Secco, Soda) (herb, spritzig)	0,2 l	6,80 Euro
Hugo ¹⁵ (Secco/Holunderblütensirup/Minze) (erfrischend, süß)	0,2 l	6,80 Euro

alkoholfreier Genuss

Hugo Drive ¹⁶ (Ginger Ale/Holunderblütensirup/Minze/Soda) (alkoholfrei, prickelnd, süß)	0,2 l	5,80 Euro
La Vie Secco rose entalkoholisiert Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim (alkoholfrei, feinherb, prickelnd)	0,1 l	5,50 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

Hausgemachte Rinderkraftbrühe [!]
mit Gemüsewürfelchen und Markklößchen^{A1, C} 6,50 Euro

Kräftige Zwiebelsuppe nach französischer Art [!]
mit einem Käse-Crouton überbacken 6,80 Euro



Knusprige Gemüsefrühlingsrolle mit süß-saurer Sauce ^{A1, D, I}
serviert an einem kleinen Feldsalat mit Himbeerdressing 12,90 Euro

frischer Feldsalat ^{A1, 2, G}
serviert mit gebratenem Speck und Zwiebeln und Croutons 11,90 Euro

gegrillter Peperonispieß ^{A1, 2, G} (*auch vegan möglich!*)
mit Olivenöl und Knoblauch unter einer Parmesanhaube 8,90 Euro

hausgeräucherter Schinken vom heimischen Reh ^{A1, 2, G}
serviert an einem kleinen Feldsalat mit Himbeerdressing 13,90 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

Cuvée „Poesie“ feinherb

Weingut Gröhl, Weinsheim (Rheinhessen)

Aromen von fruchtigen Waldbeeren gepaart mit einem weichen Abgang

0,25 l | 5,90 Euro

vegane Hauptgerichte

Veganes „Rumpsteak“ ^{A1, F, J, L}

serviert mit Zwiebeln

dazu Pommes frites und ein bunter Salatteller

24,90 Euro

veganes „Schnitzel“

an fruchtigem Paprikaragout

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

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

an fruchtiger Curry-Obst-Sauce

dazu Reis und ein bunter Salatteller

20,90 Euro

„Butter Chicken“ ^{A1, F, J, L}

Veganes „Hähnchen“ mit Gemüsestreifen in feiner Sauce

dazu Reis und ein bunter Salatteller

20,90 Euro

Die perfekte Weinbegleitung

Merlot trocken

Weingut Siegrist, Leinsweiler

VDP.Gutswein. Roter Samt mit Aromen von Johannisbeeren und Schattenmorellen.

0,25 l 6,80 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 Rotzungenfilet^{A1, C, D, G, L, 2}

an einer leckeren Garnelensauce

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

25,80 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

Blanc de Noir trocken

Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim

Aromen von roten Beeren, begleitet von subtilen blumigen Noten und einem Hauch von Gewürzen. Sanfte Säure und cremiges Mundgefühl.

0,25 l 6,80 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

unser Tipp
→

„Kleines Trio“
eine Kugel Langnese Bourbon-Vanilleeis^{C, G, 10} mit Sahne garniert
dazu ein heißer Espresso und 2 cl. feinstem Schoko-Chili-Likör 7,80 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

cremiges Tiramisu^{C, G}
mit einer dunklen Kakaoschicht und Früchten 8,90 Euro

eine selbstgemachte warme Waffel nach Belgischer Art^{A1, C, G, 10}
serviert mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis
und heißen Kirschen 7,90 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!)
mit prickelndem Sekt aufgefüllt^L 4,40 Euro
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, Erdbeere, Toffee)
mit Sahne € 5,60 ohne Sahne 5,00 Euro

Feines aus der Brennerei Scheibel

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)

frischer Feldsalat

mit gebratenem Speck und Zwiebeln getoppt

Opas Rinderroulade ^{A1, D, G, I}

serviert auf fruchtigem Rotkraut
dazu Serviettenknödel und ein dunkles Sößchen

cremiges Tiramisu ^{C, G}

mit einer dunklen Kakaoschicht und Früchten

47,70 Euro

Veganes Menu

(Änderungen bei unseren Menus sind nicht möglich)

Knusprige Gemüsefrühlingsrolle mit süß-saurer Sauce ^{A1, D, I}

serviert an einem kleinen Feldsalat mit Himbeerdressing

veganes „Schnitzel“

an fruchtigem Paprikaragout
dazu Pommes frites und ein bunter Salatteller

eine Kugel veganes Vanilleeis

dazu ein heißer Espresso

38,80 Euro

Unsere Empfehlung

Zwiebelbraten vom Rind^{A1, D, G, I}

mit einer kräftigen Sauce

dazu Eierspätzle und ein bunter Salatteller

22,90 Euro

Opas Rinderoulade^{A1, D, G, I}

serviert auf fruchtigem Rotkraut

dazu Serviettenknödel und ein dunkles Sößchen

24,90 Euro

zarte Schweinebäckchen^{A1, D, G, I}

in einer Karotten-Sellerie-Sauce

dazu Eierspätzle und ein bunter Salatteller

23,90 Euro

Der passende Tropfen

Frühburgunder trocken

Weingut Gröhl, Weinolsheim in Rheinhessen

Im Holzfass gereift

Beerig, würzig und leicht rauchig. Abgerundet mit Schmelz und einem Hauch Mokka.

0,25 l 6,50 Euro

Saint Laurent trocken

Weingut Gröhl, Weinolsheim in Rheinhessen

Zarte Kräuterwürze und dunkle Beeren, abgerundet mit samtigen Tanninen.

0,25 l 6,50 Euro