

# Vorspeisen & Suppen

## **Hausgemachte Rinderkraftbrühe** <sup>!</sup>

mit Gemüsewürfelchen und Markklößchen<sup>A1, C</sup>

6,50 Euro

## **Kräftige Zwiebelsuppe nach französischer Art** <sup>!</sup>

mit einem Käse-Crouton überbacken

6,80 Euro



## **Knusprige Gemüsefrühlingsrolle mit süß-saurer Sauce** <sup>A1, D, I</sup>

serviert an einem kleinen Feldsalat mit Himbeerdressing

12,90 Euro

## **frischer Feldsalat** <sup>A1, 2, G</sup>

serviert mit gebratenem Speck und Zwiebeln und Croutons

11,90 Euro

## **gegrillter Peperonispieß** <sup>A1, 2, G</sup> (*auch vegan möglich!*)

mit Olivenöl und Knoblauch unter einer Parmesanhaube

8,90 Euro

## **hausgeräucherter Schinken vom heimischen Reh** <sup>A1, 2, G</sup>

serviert an einem kleinen Feldsalat mit Himbeerdressing

13,90 Euro

## **Gruß aus Norwegen** <sup>A1, C, D, G, i, N</sup>

Lachs-Crêpes-Törtchen, Kartoffelpuffer mit geräuchertem Lachs,  
Lachscremesüppchen und Stangenweißbrot

17,90 Euro

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen ein Baguettekörbchen <sup>A1</sup>.

## *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“** <sup>A1, F, J, L</sup>

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“** <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

### **Geschnetzeltes vom veganen „Hähnchen“** <sup>A1, F, J, L</sup>

an fruchtiger Curry-Obst-Sauce

dazu Reis und ein bunter Salatteller

20,90 Euro

### **„Butter Chicken“** <sup>A1, F, J, L</sup>

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**<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>

21,80 Euro

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

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

24,80 Euro

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

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

25,80 Euro

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

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

23,80 Euro

### **Rumpsteak vom Angusrind**

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

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

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**<sup>A1, C, D, G, L, 2, 10</sup>

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

23,80 Euro

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

an Rieslingsauce, Gemüsewürfelchen und Tagliatelle

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

24,80 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

### **Doradenfilet „Finkenwerder Art“**<sup>A1, C, D, G, L, 2</sup>

mit Speck und Zwiebeln

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

25,80 Euro

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

an einer leckeren Garnelensauce

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

25,80 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*

### **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<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

unser Tipp  
→

**„Kleines Trio“**  
eine Kugel Langnese Bourbon-Vanilleeis<sup>C, G, 10</sup> mit Sahne garniert  
dazu ein heißer Espresso und 2 cl. feinstem Schoko-Chili-Likör 7,80 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

**cremiges Tiramisu<sup>C, G</sup>**  
mit einer dunklen Kakaoschicht und Früchten 8,90 Euro

**eine selbstgemachte warme Waffel nach Belgischer Art<sup>A1, C, G, 10</sup>**  
serviert mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis  
und heißen Kirschen 7,90 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!)  
mit prickelndem Sekt aufgefüllt<sup>L</sup> 4,40 Euro  
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, 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

# Unsere Empfehlung

## **Zwiebelbraten vom Rind**<sup>A1, D, G, I</sup>

mit einer kräftigen Sauce

dazu Eierspätzle und ein bunter Salatteller

22,90 Euro

## **Opas Rinderoulade**<sup>A1, D, G, I</sup>

serviert auf fruchtigem Rotkraut

dazu Serviettenknödel und ein dunkles Sößchen

24,90 Euro

## **zarte Schweinebäckchen**<sup>A1, D, G, I</sup>

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