

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	6,90 Euro
Hugo ¹⁵ (Secco/Holunderblütensirup/Minze) (erfrischend, süß)	0,2 l	6,90 Euro

alkoholfreier Genuss

Hugo Drive ¹⁶ (Ginger Ale/Holunderblütensirup/Minze/Soda) (alkoholfrei, prickelnd, süß)	0,2 l	6,00 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	E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	H5= Kürbiskerne
A1=Weizen	F Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse	I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
A2=Gerste	G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse	J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
A3=Roggen	H Schalenfrüchte; namentliche Nennung	K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	H1=Haselnüsse	L Schwefeldioxid und Sulfite
C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	H2=Mandeln	M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	H3=Walnüsse	N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
	H4= Pinienkerne	

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 ^I mit Gemüsewürfelchen und Markklößchen ^{A1, C}	6,50 Euro
Cremesuppe vom frischen Bärlauch ^{A1, D, G, I} mit Rahm verfeinert	6,80 Euro
Spargelcremesüppchen ^{A1, D, G, I} mit Einlage und Sahnehäubchen	6,80 Euro
 veganes Spargelcremesüppchen ^{A1, D, G, I} mit Einlage	6,80 Euro
gegrillter Peperonispieß ^{A1, 2, G} (<i>auch vegan möglich!</i>) mit Olivenöl und Knoblauch unter einer Parmesanhaube	8,90 Euro
Spargelsalat „Dudenhöfer Art“ ^{A1, C, 2, 12} mit Ei und gekochtem Schinken in feiner Vinaigrette	12,90 Euro
Vitello Tonnato vom Kalb ^{A1, C, D, G, J, 2, 12} an feinem Spargelsalat	17,90 Euro
„Gruß aus Dudenhofen“ ^{A1, C, 2, 12} Kleine Spargelcremesuppe, Spargelsalat mit Schinken und Ei, Schinkenröllchen mit Stangenspargel	18,50 Euro

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

Ergänzende Weinempfehlung

Weißer Burgunder trocken

Weingut A. Diehl, Edesheim

herrlich weicher, leicht buttriger und unkomplizierter Weißwein mit wenig Säure

0,25 l | 6,80 Euro

Menu der Saison

(Änderungen bei unseren Menus sind nicht möglich)

Spargelcremesuppe

mit Sahnehäubchen garniert

Stangenspargel

mit einem Wiener Schnitzel vom Kalb
dazu Otterstädter Kartoffeln, Sc. Hollandaise oder Butter

2 Kugeln Bourbon Vanilleeis mit Sahnehaube

serviert mit selbstgemachtem Rhabarberschaum

45,90 Euro

Veganes Menu

(Änderungen bei unseren Menus sind nicht möglich)

Spargelcremesuppe

mit Sahnehäubchen garniert

Stangenspargel

mit einem veganen „Schnitzel“
dazu Otterstädter Kartoffeln und veganer Hollandaise

2 Kugeln veganes Vanilleeis

serviert mit selbstgemachtem Rhabarberschaum

42,90 Euro

Unsere Empfehlung

Spargel aus Dudenhofen

Spargelgemüse mit einem paniertem Schweineschnitzel^{A1, C, G}
dazu Otterstädter Kartoffeln 23,90 Euro

Spargelgemüse im Crêpémantel^{A1, C, G, I} 21,50 Euro
(großer Crêpes mit leckerem Spargelgemüse in weißer Sauce gefüllt | *vegetarisch*)

Stangenspargel (ca. 300 gr. geschält)^{C, G}
mit Otterstädter Kartoffeln und Sc. Hollandaise oder Butter 21,80 Euro

dazu on top wählbar:

- ❖ Schweinelendchen *zusätzlich* 10,00 Euro
- ❖ Cordon bleu *zusätzlich* 8,00 Euro
- ❖ Wiener Schnitzel vom Kalb *zusätzlich* 11,00 Euro
- ❖ Schnitzel vom Kalb *zusätzlich* 12,00 Euro
- ❖ gebratenes Zanderfilet *zusätzlich* 12,00 Euro



Stangenspargel (ca. 300 gr. geschält)^{C, G}
mit Otterstädter Kartoffeln und veganer Hollandaise 21,80 Euro

dazu on top wählbar:

- ❖ veganes „Schnitzel“ *zusätzlich* 9,00 Euro

Unsere besondere Weinempfehlung

SPARGELFREUND | Grauburgunder trocken - Maikammer Mandelhöhe

Weingut Ziegler, Maikammer

0,25 l 6,60 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

Alkoholfreie Weinbegleitung

Cuvee Blanc trocken

aus entalkoholisiertem Wein

Weingut A. Diehl, Edesheim

0,25 l 6,90 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 <i>oder</i> selbstgemachter Kräuterbutter ^G dazu Pommes Frites und ein bunter Salatteller ^{J, L}	31,80 Euro
geschmorter Zwiebelbraten vom Rind ^{A1, C, G, I} dazu Eierspätzle und ein bunter Salatteller ^{J, L}	24,90 Euro

Die perfekte Weinbegleitung

JEDERZEIT | Blanc de Noir

Weingut Siener, Birkweiler

Nach Wiesenblumen und Zitrusfrucht duftet einem dieser selbstbewusste, körperreiche Wein entgegen. Saftig mit üppigen Zitrone- und Graipefruitaromen.

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
pochiertes Filet vom Lachs & ein Garnelenspieß ^{A1, C, D, G, L, 2} auf einem bunten Gemüsebeet in Krabbensauce mit Gouda überbacken dazu Tagliatelle	26,90 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	19,90 Euro

Unsere besondere Weinempfehlung

DRYSTEIN | Cuvee weiß

Weingut Meßmer, Burrweiler

Ein frisch und lebendiges Cuvee mit einer gut eingebundenen Säure und einem harmonischen Abgang.

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

„Kleines Trio“

eine Kugel Langnese Bourbon-Vanilleeis^{C, G, 10} mit Sahne garniert
dazu ein heißer Espresso⁸ und 2 cl. feinstem Schoko-Chili-Likör 7,80 Euro

„Likör-Becher“

2 Kugeln Langnese Bourbon-Vanilleeis^{C, G, 10}
dazu Walnusslikör und Eierlikör mit Sahne garniert 6,90 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

klassisches Tiramisu^{C, G}

serviert mit frischen Früchten 8,90 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, Erdbeere, Toffee)

mit Sahne 5,60 Euro ohne Sahne 5,00 Euro

Feines aus der Brennerei Scheibel

GOLD Quitte 2 cl 5,20 Euro

Neben herrlichen Quittenaromen, reihen sich auch Dattel-, Honig- und Gewürznoten im Geschmack mit ein.
Himmlisch zu Spargel, Pfifferlingsgerichten und zu dunkler Schokolade

EDLES FASS 350 Nussler 2 cl 5,70 Euro

Erdige Aromen nach Pilzen, Trüffeln und Liebstöckel belgeiten ein intensives Walnussaroma