

Starten Sie mit etwas Prickelndem...

Glas Secco weiß Elegante Fruchtaromen von grünem Apfel, Melone und Holunderblüte. Weingut Dr. Bassermann-Jordan, Deidesheim	0,1 l	5,60 Euro
Glas Secco rose herrlich frisches Bukett mit feinen Tönen von Cassis und Weingut Dr. Bassermann-Jordan, Deidesheim	0,1 l	5,60 Euro
Aperol Spritz ^{1, 12, 15} (Aperol, Secco, Soda) (herb, spritzig)	0,2 l	7,50 Euro
Hugo ¹⁵ (Secco/Holunderblütensirup/Minze) (erfrischend, süß)	0,2 l	7,50 Euro

alkoholfreier Genuss

Hugo Drive ¹⁶ (Ginger Ale/Holunderblütensirup/Minze/Soda) (alkoholfrei, prickelnd, süß)	0,2 l	6,90 Euro
La Vie Secco rose enthalkoholisiert Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim (alkoholfrei, feinherb, prickelnd)	0,1 l	5,60 Euro

Kleine Extras

Baguettekörbchen	2,- Euro	Portion Sauce	2,- Euro
		Sauciere Ketchup/Majo	1,- 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

Kleiner bunter Salatteller ^{J, L} (auch vegan möglich) gemischte Salatvariationen und grüner Blattsalat mit Essig-Öl-Dressing		4,50 Euro
Hausgemachte Rinderkraftbrühe ^I mit Gemüsewürfelchen und Markklößchen ^{A1, C}		6,80 Euro
Französische Zwiebelsuppe ^{A1, i, L} mit Croutons und Käse überbacken		6,90 Euro
gebratene Peperoni ^{A1, 2, G} (auch vegan möglich) mit Feta und Knoblauchsauce	kleine Portion große Portion	8,40 Euro 10,90 Euro
geräucherter Lachs auf einem Kartoffelrösti ^{A1, C, D, G, L, 2, 10} serviert mit Creme fraîche	kleine Portion große Portion	8,90 Euro 11,90 Euro
„Wildes Duo“ ^{A1, C, 2, J} (selbstgeräucherter Wildschweinschinken und feine Terrine von der Entenleber) serviert mit Preiselbeeren und einem Salatbouquet dazu 0,1 l Auslese Hambacher Pfaffengrund Solaris		20,90 Euro

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen ein Baguettekörbchen.

Weinempfehlung

2022 Hambacher Pfaffengrund Solaris Auslese	0,1 l	4,50 Euro
Weingut Seibert, Neustadt an der Weinstraße Würzig, floral mit feinen exotischen Noten. Zart und doch ausdrucksstark.		

Menu der Saison

(Änderungen bei unseren Menus sind nicht möglich)

Französische Zwiebelsuppe
Mit Croutons und Käse überbacken

Rib-Eye-Steak ^{A1, D, G, I}
serviert mit Pfefferrahmsauce und Gemüse garnitur
dazu Pommes frites

2 Kugeln Vanilleeis
mit Walnusslikör und Sahnehäubchen

38,90 Euro

Eine passende Flasche Wein dazu...

Roter Riesling trocken

Weingut Bassermann-Jordan, Deidesheim

Zeichnet sich neben der roeten Beerenschale durch eine mildere Säure aus.

Ein eleganter, animierender Weißwein: schlank, fruchtig, ausgewogen.

0,75 l | 19,90 Euro

Unsere Empfehlung der Saison

Zarter Zwiebelbraten vom Rind A1, C, G, I

dazu eine leckere Bratensauce und Eierspätzle

22,90 Euro

Rib-Eye-Steak A1, D, G, I

serviert mit Pfefferrahmsauce und Gemüsegar nitur

dazu Pommes frites

26,90 Euro

geschmorte Schweinebäckchen A1, C, G, I

mit frischen Champignons und feiner Bratensauce serviert

dazu Eierspätzle

22,90 Euro

Unsere besondere Weinempfehlung

CROCO DIEHL – Cabernet blanc

Weingut Diehl, Edesheim

heimische Äpfel, exotische Ananas mit etwas Mandel und Nelke in der Nase. Cremiges Bukett am Gaumen mit Aromen von Apfel, Mandarine, unterlegt von einer leichten Süße und einer präsenten Säure.

Ein gelungener Cabernet blanc aus der Pfalz.

0,25 l 6,20 Euro

SANS SOUCI – Riesling trocken alkoholfrei (<0,5%vol)

Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim

Dieser alkoholfreie Wein ist die animierende und elegante Alternative für alle, die den Geschmack eines klassischen Rieslings genießen möchten, dabei aber auf Alkohol verzichten wollen – ganz unaufgeregt und ohne Kompromisse.

Am Gaumen saftig und geradlinig mit Aromen gelber und grüner Früchte, Kräuter- und Blütennoten, animierender Säure, mineralischen Anklängen und einem beschwingten, harmonischen Abgang.

0,25 l 6,50 Euro

vegane Gerichte

paniertes Sellerieschnitzel

an buntem Ratatouille

serviert mit Tomatenrisotto

21,90 Euro

Roulade vom Wirsing ^{A1, F, J, I}

mit einer veganen „Hack“-Kichererbsen-Füllung und

serviert mit gebratenen Zwiebeln und einer veganen Bratensauce

dazu frittierte Kartoffelscheiben

22,90 Euro

Süßkartoffelgulasch ^{A1, F, J,}

(mit Tomaten, Paprika und Süßkartoffeln)

dazu Tagliatelle

19,90 Euro

gefüllte Paprika ^{A1, F, J,} **nach Omas Familienrezept**

(mit veganem Hack, Gemüsewürfeln, Reis)

dazu eine gesüßte Tomatensauce und Kartoffelstampf

19,90 Euro

Unsere besondere Weinempfehlung

JEDERZEIT | Rosé trocken

Weingut

Ein feiner, leuchtend roter Rosé mit Aromen fruchtiger Erdbeere und weißer Blüten.

0,25 l 6,40 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

20,90 Euro

Wildrahmragout vom heimischen Wild^{2,3,10, G}

dazu Eierspätzle und Preiselbeeren

23,50 Euro

Rumpsteak vom Angusrind

wahlweise mit Zwiebeln *oder* selbstgemachter Kräuterbutter^G

dazu Bratkartoffeln

29,90 Euro

Filet vom Angusrind^{A1, D, G, I}

serviert mit einer pikanten Knoblauchsauce und Gemüse garnitur

dazu Pommes frites

34,90 Euro

Unsere besondere Weinempfehlung

Grünfränkisch Schweighofen trocken

Weingut Scheu, Schweigen-Rechtenbach

Ein Wein mit gemüsig-gelbfruchtiger Nase, feiner Kräuter- und Nusswürze, salzig-kreidigen Anlängen sowie leichter Süße, guter Säure und einem kraftvollen, schmelzigen Abgang.

0,25 l 6,70 Euro

aus dem Wasser

paniertes Zanderfilet <small>A1, C, D, G, L, 2, 10</small> dazu Kartoffelsalat und selbstgemachter Remoulade	21,90 Euro
paniertes Rotbarschfilet <small>A1, C, D, G, L, 2, 10</small> dazu Kartoffelsalat und selbstgemachter Remoulade	16,90 Euro
natur gebratenes Zanderfilet „Elsässer Art“ <small>A1, C, D, G, L, 2, 10</small> auf Rahmsauerkraut und Röstzwiebeln dazu Salzkartoffeln	24,90 Euro
Forellenfilet in der Mandelkruste <small>A1, C, D, G, L, 2, 10</small> dazu Kartoffelsalat und selbstgemachter Remoulade	22,90 Euro
Variation von Edelfischen <small>A1,B, D, G, 1, 2</small> an feiner Hummerschaumsauce dazu Reis	27,90 Euro
Salatschiff „Sembries“ <small>B, C, D, G, J, N, L, 2, 12</small> paniertes Fischfilet, Calamari, ein gebratener Garnelenspieß auf knackigem Blattsalat mit Joghurtdressing	20,90 Euro

Jeden Freitag (September bis April) (ja, nur freitags 😊)

Eine ganze frische Forelle serviert mit zerlassener Mandelbutter, Dampfkartoffeln	17,90 Euro
---	------------

Desserts

eine Kugel Langnese Bourbon-Vanilleeis^{C, G, 10} mit Sahne garniert
dazu ein heißer Espresso⁸ 5,20 Euro



eine Kugel veganes Vanilleeis
dazu ein heißer Espresso⁸ 5,20 Euro

eine Mini Crème Brûlée^{C, G}
dazu ein heißer Espresso⁸ 5,80 Euro

„Kleines Trio“
eine Kugel Vanilleeis mit Sahne garniert
dazu ein heißer Espresso und 2 cl. feinstem Wiesenkräutergeist 7,90 Euro

lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern^{A1, C, G}
serviert mit 1 Kugel Vanilleeis & Himbeersauce 9,90 Euro

ein gutes Stück geeistes Vanille-Schoko-Parfait^{A1, C, G}
serviert mit heißen Himbeeren und Sahnehäubchen 9,90 Euro

Crème Brûlée^{C, G}
mit 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis^{10, C, G, H1} & Früchten¹¹ garniert 9,90 Euro



1 große Kugel erfrischendes Sorbet¹⁰
(Zitrone, Cassis) 4,40 Euro
mit prickelndem Sekt aufgefüllt^L 6,50 Euro



„Toffifee-Eisbecher“ - 3 Kugeln veganes Toffee-Eis^{1, 10, F, H1} 5,50 Euro

Eisbecher^{1, 10, C, G, H1} (3 Kugeln: Schokolade, Vanille, Walnuss, Erdbeere, Toffee)
mit Sahne € 6,00 ohne Sahne 5,50 Euro