

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
Spargelcremesuppe ^{A1, i, L} mit Spargelstückchen und Sahnehäubchen	6,90 Euro
Spargelsalat „Dudenhöfer Art“ ^{A1, C, G, L, 2, 10} mit Schinken und Ei serviert	12,90 Euro
„Gruß aus Dudenhofen“ ^{A1, C, G, L, 2, 10} (Variationen vom Spargelsalat und Spargelcremesuppe)	18,90 Euro
geräucherter Lachs auf einem Kartoffelrösti ^{A1, C, D, G, L, 2, 10} serviert mit Creme fraîche	kleine Portion 8,90 Euro große Portion 11,90 Euro

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen ein Baguettekörbchen.

Unsere veganen Vorspeisen finden Sie unter „vegane Gerichte“.

Weinempfehlung

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

Spargelmenü

(Änderungen bei unseren Menus sind nicht möglich)

Spargelcremesuppe
mit Spargelstückchen und Sahnehäubchen

Stangenspargel mit einem Cordon Bleu
dazu Kartoffeln
und wahlweise Hollandaise oder Butter

2 Kugeln Vanilleeis
mit heißen Himbeeren

41,90 Euro

veganes Spargelmenü

(Änderungen bei unseren Menus sind nicht möglich)

vegane Spargelcremesuppe^{A1, i, L}
mit Spargelstückchen und Pflanzensahne verfeinert

Stangenspargel mit einem „panierten V-Schnitzel“
dazu Kartoffeln
und veganer Hollandaise

2 Kugeln veganes Vanilleeis
mit heißen Himbeeren

39,90 Euro

Unsere Empfehlung der Saison

Spargelgemüse mit einem paniertem Schweineschnitzel^{A1, C, G}

dazu Kartoffeln 24,90 Euro

Cremiges Spargelgemüse^{A1, C, G} (vegetarisch)

gefüllt in einem Pfannkuchen 22,80 Euro

Stangenspargel (ca.300 gr. geschält)^{C, G}

mit Kartoffeln und wahlweise Sc. Hollandaise oder Butter 22,80 Euro

dazu on top wählbar:

❖ Schweinelendchen	<i>zusätzlich</i>	10,00 Euro
❖ Cordon bleu	<i>zusätzlich</i>	8,00 Euro
❖ Rumpsteak vom Angusrind	<i>zusätzlich</i>	16,00 Euro
❖ gebratenes Zanderfilet	<i>zusätzlich</i>	12,00 Euro

Panierter grüner Stangenspargel

serviert mit einer gemischten Schinkenplatte (roh, gekocht und Rehschinken)

dazu Kartoffeln 28,90 Euro

Unsere veganen Spargelgerichte finden Sie auf der Seite „vegane Hauptgerichte“.

Unsere besondere Weinempfehlung

Weißburgunder trocken

Weingut Gies-Düppel

Nussig, feine Mineralität gepaart mit Frucht.

0,25 l 6,20 Euro

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

Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim

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

Unsere Vorspeisen



Spargelcremesuppe

mit Spargel einlage und Pflanzensahne

6,90 Euro

„Tartar“

an grünem Spargelsalat

13,90 Euro

Unsere Hauptgerichte



Cremiges Spargelgemüse ^{A1, C, G}

gefüllt in einem Kartoffelrösti

22,80 Euro

Stangenspargel (300 gr. geschält)

serviert mit einem veganen panierten Schnitzel
dazu Kartoffeln und vegane Hollandaise

28,90 Euro

paniertes Sellerieschnitzel

an buntem Ratatouille
serviert mit Tomatenrisotto

21,90 Euro

Süßkartoffelgulasch ^{A1, F, J,}

(mit Tomaten, Paprika und Süßkartoffeln)
dazu Tagliatelle

19,90 Euro

Unsere veganen Desserts finden Sie in unserer Dessertkarte 😊

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

geschmorte Schweinebäckchen^{A1, C, G, I}

mit frischen Champignons und feiner Bratensauce serviert
dazu Eierspätzle

22,90 Euro

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

dazu Eierspätzle und Preiselbeeren

23,50 Euro

Zarter Zwiebelbraten vom Rind^{A1, C, G, I}

dazu eine leckere Bratensauce und Eierspätzle

22,90 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

JEDERZEIT | Rosé trocken

Weingut

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

0,25 l 6,40 Euro

aus dem Wasser

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

dazu Kartoffelsalat und selbstgemachter Remoulade 21,90 Euro

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

dazu Kartoffelsalat und selbstgemachter Remoulade 16,90 Euro

natur gebratenes Zanderfilet „Elsässer Art“^{A1, C, D, G, L, 2, 10}

auf Rahmsauerkraut und Röstzwiebeln
dazu Salzkartoffeln 24,90 Euro

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

an feiner Hummerschaumsauce
dazu Reis 27,90 Euro

Salatschiff „Sembries“^{B, C, D, G, J, N, L, 2, 12}

paniertes Fischfilet, Calamari, ein gebratener Garnelenspieß
auf knackigem Blattsalat mit Joghurtdressing 20,90 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

Desserts

eine Kugel Langnese Bourbon-Vanilleeis^{C, G, 10} mit Sahne garniert

(auch als vegane Variante möglich!)

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 Walnußlikör 7,90 Euro

„Süße Etagerer“^{A1, C, G}

eine Überraschung aus Schokolade, Sorbet und Espresso 😊 9,90 Euro

ein gutes Stück geeistes Vanille-Schoko-Eistorte^{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 | vegane Eissorten: Toffee, Vanille)

mit Sahne € 6,00 ohne Sahne 5,50 Euro

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehaube

7,90 Euro

(auch mit veganem Vanilleeis möglich)