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
(Schinkenröllchen mit Spargel, marinierter Stangenspargel,
Spargelsalat und Spargelcremesuppe) 18,90 Euro

geräucherter Lachs auf einem Kartoffelrösti A1, C, D, G, L, 2, 10

serviert mit Creme frâiche	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
Würzig, floral mit feinen exotischen Noten. Zart und doch ausdrucksstark.

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	*zusätzlich*	10,00 Euro
❖ Cordon bleu	*zusätzlich*	8,00 Euro
❖ Rumpsteak vom Angusrind	*zusätzlich*	16,00 Euro
❖ gebratenes Zanderfilet	zusätzlich	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 Spargeleinlage und Pflanzensahne — 6,90 Euro

Anti Pasti der Saison
serviert mit Hummus — 9,90 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 Pommes frites 29,90 Euro

Filet vom Angusrind **A1, D, G, I**
serviert mit einer pikanten Knoblauchsauce und Gemüsegarnitur
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

natur gebratenes Maischollenfilet „Finkenwerder Art“ A1, C, D, G, L, 2, 10
serviert mit gebratenem Speck und Zwiebeln
dazu Salzkartoffeln 24,90 Euro

natur gebratenes Maischollenfilet
serviert mit einer leckeren Curry-Obst-Sauce A1, C, D, G, L, 2, 10
dazu Reis 25,90 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 Espresso[8] 5,20 Euro

eine Mini Crème Brûlèe [C ,G]
dazu ein heißer Espresso[8] 5,80 Euro

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

„Süße Etagere“ [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 Brûlèe [C ,G]
mit 1 Kugel Bourbon-Vanilleeis[10, C, G, H1] & Früchten[11] garniert 9,90 Euro

1 große Kugel erfrischendes Sorbet[10]
(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)