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
Limoncello Spritz[, 12, 15] (Zitronenlikör, Secco, Soda)	0,2 l	7,50 Euro
Sarti Spritz[15] (Sarti Rosa, Secco, Sode)	0,2 l	7,50 Euro

alkoholfreier Genuss

La Vie Secco rose enthalkoholisiert Weingut Dr. von Bassermann-Jordan, Deidesheim	0,1 l	5,60 Euro
Hugo Drive[16] (Ginger Ale/Holunderblütensirup/Minze/Soda)	0,2 l	6,50 Euro
Virgin Mojito (Limette, Minze, Limo, Soda)	0,2 l	6,50 Euro
Virgin Orange Spritz (alkoholfreie Variante des Aperol Spritz)	0,2 l	6,50 Euro

Kleine Extras

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

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

Kürbiscremesüppchen[A1, D, G, I] (auch vegan möglich)
mit Sahnehäubchen garniert 6,90 Euro

frischer Feldsalat mit Essig-Öl-Knoblauch-Dressing[A1, 2, G]
serviert mit gebratenem Speck und Zwiebeln und Croutons 12,90 Euro

Selbstgeräucherter Wildschinken vom heimischen Reh
auf frischem Feldsalat mit Himbeerdressing[A1, C, 2, J] 16,90 Euro

gebratene Peperoni[A1, 2, G] (auch vegan möglich)
mit Feta und Knoblauchsauce überbacken 8,90 Euro

geräucherter Lachs auf einem Kartoffelrösti [A1, C, D, G, L, 2, 10]
serviert mit Creme frâiche 11,90 Euro

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen ein Baguettekörbchen.
Unsere veganen Vorspeisen finden Sie unter „vegane Gerichte“.

Wilder Herbst

knusprige Gänsebrust <u>oder</u> Gänsekeule A1, D, G, I
auf fruchtigem Rotkohl, glasierte Kastanien,
selbstgemachte Semmel- und Kartoffelknödel
sowie eine kräftigen Gänsesauce 35,90 Euro

eine halbe Barbarie Ente mit einer Apfelfüllung 3, 5, 7,10,J, L
auf fruchtigem Rotkraut
dazu Kartoffelknödel 28,90 Euro

selbstgemachte Frikadellen vom Reh A1, D, G, I
an Rotkraut
dazu Kartoffelpüree und Preiselbeeren 19,90 Euro

selbstgemachte Maultaschen vom Reh A1, D, G, I
mit sautierten Champignons
dazu Rahmwirsing und Preiselbeeren 21,90 Euro

Wildrahmragout vom heimischen Wild A1, C, G, I
dazu Eierspätzle 23,90 Euro

rosa gebratener Rehrücken vom heimischen Reh A1, D, G, I
serviert mit sautierten Champignons und feinen Trauben
dazu Kartoffelkroketten 38,90 Euro

Unser Wild beziehen wir von lokalen Jägern aus den Wäldern in unserer Umgebung.

Unser traditionelles Abholangebot

Eine ganze Gans (ca. 5 kg Rohgewicht)
mit fruchtiger Apfelfüllung
dazu Apfelrotkohl, glasierte Kastanien, Kartoffel- und Semmelknödel
sowie eine kräftige Gänsesauce
- ausreichend für 4 hungrige Esser -

175 Euro (Abholpreis fix & fertig)
160 Euro (Abholpreis kalt, zum Fertigbacken daheim)

vegane Gerichte

Unsere Vorspeisen

Cremige Suppe vom Hokkaidokürbis
mit Pflanzensahne verfeinert 6,90 Euro

Kleiner veganer Salatteller J, L
gemischte Salatvariationen und grüner Blattsalat
mit Essig-Öl-Dressing 4,50 Euro

Frischer Feldsalat mit Essig-Öl-Dressing und Knoblauch verfeinert J, L
getoppt mit gebratenen Würfeln vom Tofu 12,90 Euro

Unsere Hauptgerichte

Roulade vom Wirsing A1, F, J, I
mit einer veganen „Hack"-Linsen-Füllung
serviert mit einer veganen Bratensauce
dazu frittierte Kartoffelecken 22,90 Euro

gefüllter Vollkornwrap mit Spinat und geräuchertem Tofu A1, F, J,
überbacken mit roter Currysauce 19,90 Euro

panierter Zucchinifächer A1, F, J,
mit Kräuterdip
dazu Süßkartoffelpommes 19,90 Euro

Unsere veganen Desserts finden Sie in unserer Dessertkarte 😊

von der Weide

Cordon Bleu vom Landschwein[A1, C, G, L, 3, 5, 9]
gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler Käse
dazu Pommes Frites 20,90 Euro

Schweinelendchen „Aioli“ [2,3,10, G]
mit einer pikanten Knoblauchsauce
dazu Pommes Frites 23,90 Euro

geschmorte Rinderroulade nach Familienrezept [A1, C, G, I]
(mit Speck und Gürkchen gefüllt)
dazu fruchtiges Rotkraut und Kartoffelknödel 24,90 Euro

Rumpsteak vom Angusrind
wahlweise mit Zwiebeln *oder* selbstgemachter Kräuterbutter[G]
dazu Pommes frites 29,90 Euro

Zusätzliche Vitamine?
Ein kleiner bunter Salatteller mit leckerem Dressing zzgl. 4,50 Euro

Unsere besondere Weinempfehlung im Herbst

Passarello Rubino Primitivo di Manduria | halbtrocken
100% Primitivo des Weinguts Torrevento, Apulien (Italien)
Samtig-weich, mit Noten von dunklen Beeren, Minze und Zedernholz, voll und saftig. Ein Primitivo der Extraklasse.
0,25 l 6,80 Euro

Marqués de Arragón Reserva | trocken
Cuveé aus Tempranillo und Merlot
Weingut Vinos de la Viña, Valencia (Spanien)
Eine trockne, kräftige und würzige Cuvée mit Aromen von reifen, dunklen Früchten
0,25 l 6,80 Euro

aus dem Wasser

paniertes Zanderfilet A1, C, D, G, L, 2, 10
dazu Kartoffelsalat und selbstgemachter Remoulade 21,90 Euro

gebratenes Lachsfilet A1, C, D, G, L, 2, 10
serviert mit einem glasig gebratenen Garnelenspieß
auf Zitronen-Tagliatelle 23,90 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

Jeden Freitag (September bis April)

Eine ganze frische Forelle
serviert mit zerlassener Mandelbutter, Dampfkartoffeln 19,90 Euro

Duett vom Forellen- und Lachsforellenfilet
serviert mit Blattspinat und Sc. Mornay
dazu Tagliatelle 22,90 Euro

Zusätzliche Vitamine?
Ein kleiner bunter Salatteller mit leckerem Dressing zzgl. 4,50 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 Gebackenem, Schokolade & Sorbet 😊 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)

nur samstags & sonntags

Selbstgebackener Kuchen Stück ab 3,00 Euro

(Welche Sorte(n) wir frisch gebacken haben, verraten Ihnen unsere Servicekräfte
😊 Unsere Kuchen gibt’s auch zum Mitnehmen!)

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"