

>>>Die Empfehlung zum Aperitif<<<

Roter Pfälzer Likörwein nach Portweinart, Weingut Erlenwein	5cl	5
Wintercocktail – Rieslingsekt „trocken“ mit Lebkuchenlikör	0,1l	6

Unsere Vorspeisen

Knackiger Feldsalat, ausgelassener Speck, Brotkrusteln, Radieschen, Ei, gerösteten Kernen	9
Gebrutzelte Jacobsmuscheln, Scampis, zweierlei kalten Saucen, Salatbukett	16
Rehterrine „nach alter Schule“ , Feldsalatbukett, Walnüsse	14
Gebeizter Wildlachs, Honig-Senf-Dill-Sauce, gebrutzelter Scampi, Salatbukett	17

Suppen die man gerne auslöffelt

Schwarzwurzelsuppe mit geräucherter Entenbrust	8
Rinderkraftbrühe, Markklößle, Gemüserauten	7
Scampisuppe, gebrutzelte Jacobsmuschel	8

Köstlichkeiten für den kleinen Hunger

Gebratenes Lammfilet unter der Kräuterkruste, auf Zucchini-Paprikagemüse, sahniges Kartoffelgratin	19
Scampi vom Grill auf feinen hausgemachten Nudeln geschmelzte Cocktailtomaten	18
Ochschwanzkrüstchen, Schwarzwurzeln, gebratene Kartoffelknödel	19

Unsere Hauptgänge „köstlich zubereitet“

Kalbsrückensteak rosa gebraten, Kräutersaitlinge, Gemüse, feine Nudeln	29
Medaillons vom Schweinefilet, Pilze in Kräuterrahmsauce, Gemüse vom Markt, geschmelzte Spätzle	27
Tranchen vom Lammrücken unter der Kräuterkruste, Butterbohnen, sahniges Kartoffelgratin	27
Geschnetzelte Kalbsnieren, Balsamicosauce, Bratkartoffeln, Salat vom Markt	21

Bei **Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien** oder speziellen Wünschen
sprechen Sie bitte mit unseren **Servicemitarbeitern**.

Wir kochen für Sie wie immer GANZHEITLICH entsprechend der Natur
VERTRÄGLICH und **KREATIV**

Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer