

>>>Die Empfehlung zum Aperitif<<<

Weißer Pfälzer Likörwein nach Sherryart, Weingut Erlenwein	5cl	5
Herbstcocktail – Rieslingsekt „trocken“ mit Kastanienlikör	0,1l	6

Unsere Vorspeisen

Knackiger Feldsalat, ausgelassenem Speck, Brotkrusteln, Radieschen, Ei, gerösteten Kernen	9
Gebrutzelte Jacobsmuscheln und Scampis, mit zweierlei kalten Saucen, an knackigem Salatbukett	16
Panna Cotta vom Ziegenfrischkäse, Kürbiskernpesto, sautierte Pfifferlinge	13
Gebeizter Wildlachs an Honig-Senf-Dill-Sößle, gebrutzelter Scampi, kleines Salatbukett	17

Suppen die man gerne auslöffelt

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel mit Kalbscarpaccio	8
Rinderkraftbrühe, Markklößle, Gemüserauten	6
Scampisuppe mit gebrutzelter Jacobsmuschel	8

Die Köstlichkeit für den kleinen Hunger

Gebratenes Lammfilet unter der Kräuterkruste, auf Zucchini-Paprikagemüse, sahniges Kartoffelgratin	18
Scampi vom Grill auf feinen hausgemachten Nudeln geschmelzte Cocktailtomaten	17
Pfifferlinge in Kräuterrahmsauce, Semmelknödel, kleiner Blattsalat	16

Unsere Hauptgänge „köstlich zubereitet“

Kalbsrückensteak rosa gebraten, Pfifferlinge, Gemüse, feine Nudeln	29
Medaillons vom Schweinefilet, Rahm-Pfifferlingen, Gemüse vom Markt, geschmelzte Spätzle	26
Tranchen vom Lammrücken unter der Kräuterkruste, Butterbohnen, sahniges Kartoffelgratin	26
Geschnetzelte Kalbsnieren, Balsamicosauce, Bratkartoffeln, Salat vom Markt	21
Gebratene Kalbsleberscheiben , glacierte Zwiebeln, Apfelspalten, Kartoffelpüree, Feldsalat	24

Bei **Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien** oder speziellen Wünschen
sprechen Sie bitte mit unseren **Service Mitarbeitern**.
Gern kochen wir für Sie wie immer GANZHEITLICH entsprechend der Natur
VERTRÄGLICH und KREATIV

Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer