

## Die Aperitif - Empfehlung

Frühlingscocktail – Pfirsichlikör, Rieslingsekt	0,1l	6
Martinicoctail – Martini Bianco, Tonic Water, Limette	0,1l	5

---

### Vorspeisen

Knackiger Frühlingssalat, ausgelassener Speck, Brotkrusteln, Radieschen, Ei, gerösteten Kernen	9
Gebrutzelte Jacobsmuscheln, Scampis, zweierlei kalten Saucen, Salatbukett	16
Spargelmousse und gebackene Spargelspitzen, mariniertes Gemüse, Wildkräutersalatbukett	15
Gebeizter Wildlachs, marinierte Spargelspitzen, gebrutzelter Scampi, Salatbukett	18

---

### Suppen

Spargelsuppe, Eierstich, Spargeleinlage	8
Rinderkraftbrühe, Markklößle, Gemüserauten	7
Scampisuppe, gebrutzelte Jacobsmuschel	8

---

### Kleine Köstlichkeit

Gebratenes Lammfilet unter der Kräuterkruste, Zucchini-Paprikagemüse, Kartoffelgratin	19
Scampi und Jacobsmuschel vom Grill, Pfälzer Stangenspargel, feine Nudeln	20

---

### Hauptgerichte

Pfälzer Spargelroulade – Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Spargel und gekochtem Hinterschinken, überbacken mit Sauce Hollandaise Schnittlauchsauce, Blattsalat	22
Medaillons vom Schweinefilet, Pfälzer Stangenspargel, Sauce Hollandaise, Kräuterflädle	28
Tranchen vom Lammrücken unter der Kräuterkruste, Butterbohnen, Kartoffelgratin	27
Geschnetzelte Kalbsnieren, Balsamicosauce, Bratkartoffeln, Salat vom Markt	22

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