

## Vorspeisen

Knackiger Feldsalat, mit ausgelassenem Speck, gerösteten Kürbiskernen, Radieschen, Ei, Brotkrusteln	15
Kröstchen vom Ziegenkäse, auf Linsensalat, Feigensenf, Baguette	18
Gebrutzelte Jacobsmuscheln und Scampi, zweierlei Dip, Blattsalatbukett, Kartoffelstroh	20
Carpaccio vom Rinderfilet, gebrutzelter Scampi, Parmesanspähne	22

## Suppen

Pfifferlingschaumsuppe mit Kalbscarpaccio	11
Brühe vom Tafelspitz mit Markklößle, Gemüse	9
Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis, Kernoel und geröstet Kürbiskerne	10

## Fleischlos und LECKER

Geschmelzte Semmelknödel, frische Pfifferlinge, oder Steinpilze Kräuterrahmsauce, Blattsalat	26
Riccottamaultäschle auf Blattspinat, Sauce von Gartentomaten, Blattsalat	23

## Hauptgerichte

Kalbsnierle mit Balsamicosauce, Bratkartoffeln, Blattsalat	29
Gebratene Kalbsleber, glacierte Zwiebeln, Äpfel, Bratkartoffeln, Salat vom Markt	32
Deftiger Rostbraten, glacierte Zwiebeln, Champignons, geschmelzte Spätzle, Blattsalat	31
Knusprig gebratene Entenbrust, Cassisglace, Apfelrotkraut, geschmelzte Kartoffelknödel	33
Rinderfiletsteak, RotweinbittersöÙle, Pfifferlinge, Gemüse vom Markt, sahniges Kartoffelgratin	39
Zander „Südliche Weinstraße“ Trauben, Mandeln, Rieslingsauce, Broccoliröschen, hausgemachte Nudeln	32
<b>Pfälzisch – Herbstlich:</b> Gebratene Blutwursträdle mit Zwiebeln und Speck, auf Rahmsauerkraut, Würfelpotato	20

Alle Hauptgänge auch als kleine Portion erhältlich.

Bei Allergien & Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte persönlich an.

## SüÙer Abschluss

SüÙe Kleinigkeit: Zwetschgenkompott, Vanilleeis, Vanillesauce, Sahne	10
Schokoladenmousse, Birnenkompott, Parfait	12
Crème Brûlée, Aprikosenkompott, zartschmelzendes Parfait	12
Beignets vom heimischen Apfel, Vanillesauce, Parfait	12
Kleine Ziegenkäseauswahl mit Feigensenf, Baguette	13
Espresso Macchiato mit einer Kugel Eiscreme	6
Beschwipster Affogato al Caffè- Vanilleeis, Espresso, Amaretto	7

