

Vorspeisen

Buntes Frühlingsсалätchen mit Ahorndressing, feinen Rohkostraspeln, ausgelassener Speck, Brotkrusteln und Ei	15
Gebrutzelte Jacobsmuscheln und Scampi, zweierlei kalte Saucen, Salatbukett, Kartoffelstroh	23
Gebackene Spargelspitzen mit Kräuterdip, luftgetrockneter Rohschinken, buntes Salatbukett	20
Spargelspitzen mariniert mit Schnittlauch –Vinaigrette, knackiges Wildkräutersalätchen	18

Suppen

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Markklöße	9
Schaumsüppchen vom Pfälzer Spargel, Eierstich und Spargelstückchen	14

Fleischlos und LECKER

Geschmelzte Spinatmaultäschle auf feinem Pilzragout, mit Sauce Hollandaise überbacken	26
„Pfälzer Spargelroulade“ Kräuterpfannkühle gefüllt mit Stangenspargel, Überbacken mit Sauce Hollandaise, Schnittlauchsauce bunter Blattsalat	29

Der Spargel KLASSIKER:

Bund Pfälzer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, oder schäumender Butter, Neue Kartoffeln dazu servieren wir	34
• Paniertes Kalbsschnitzel	€ 11
• Schinken roh/gekocht	€ 9
• Medaillon vom Rinderfilet	€ 15

Unsere Hauptgänge „köstlich zubereitet“

Deftiger Rostbraten mit Zwiebeln und Champignons geschmelzte Spätzle, Salat vom Markt	35
Knusprig gebratene Entenbrust, gebratener grüner Spargel, Reibeküchle	36
Tranchen vom Kalbsrücken rosa gebraten, Madairasöble Pfälzer Stangenspargel, Rosmarinkartoffeln	39
Medaillon vom Wildlachs in Butter gebraten, Pfälzer Stangenspargel,, hausgemachte Nudeln	42

Alle Preise in Euro, inklusive Service und Mehrwertsteuer

Alle Hauptgänge auch als kleine Portion erhältlich

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte persönlich an