

MENÜ

MENU

Karotten-Ingwer-Suppe – vegan
verfeinert mit Kokosnussmilch & Schnittlauch

Carrot Ginger Soup – vegan
refined with coconutmilk and chives

enthält Sulfite / contains sulfite

und / oder

Caprese

Mozzarella auf buntem Tomatensalat, verfeinert mit Basilikum und Olivenöl

Caprese

Mozzarella on a colorful tomato salad, refined with basil and olive oil

enthält Milch, Sulfite / contains milk, sulfite

~ ~ ~ ~ ~

Gebratenes Zanderfilet

mit Riesling-Schaumsauce, Rahmkraut und gerösteten Schupfnudeln

Fried Pike Perch

with Riesling foam sauce, creamed cabbage and roasted noodles

enthält Milch, Gluten, Sulfite, Sellerie / contains milk, gluten, sulfite, celery

oder

Gegrillte Maishähnchenbrust

mit Portwein-Jus, frischem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle

Grilled Corn Chicken Breast

with port wine jus, fresh market vegetables and homemade spaetzle

enthält Eier, Gluten, Sulfite, Sellerie / contains eggs, gluten, sulfite, celery

~ ~ ~ ~ ~

Törtchen von Erdbeere und Blutorange

mit Vanille-Rhabarber-Kompott und Butter-Streusel

Strawberry and Blood Orange Tarte

with vanilla rhubarb compote and butter crumble

enthält Eier, Milch, Gluten, Sulfite, Schalenfrüchte / contains eggs, milk, gluten, sulfite, nuts

Menü mit Suppe	39,- €
Menü mit Vorspeise	44,- €
Menü mit Suppe & Vorspeise	53,- €

VORSPEISEN

STARTERS

Kurpfälzer Blattsalate – vegan

mit Balsamico-Vinaigrette, Radieschen, Tomate, Gurke, Karotten

Leaf Salads – vegan

with balsamic vinaigrette, radishes, tomato, cucumber, carrots

enthält Sulfite / contains sulfite

als Vorspeise 9,50 €

Kurpfälzer Blattsalate – vegan

Wahlweise:

mit gratiniertem Ziegenkäse

mit gebratenen Maishähnchenbrust-Streifen

optionally with gratinated goat cheese

optionally with Corn Chicken Breast

als Hauptgericht 19,50 €

+ 6,- €

+ 8,- €

Karotten-Ingwer-Suppe – vegan

Verfeinert mit Kokosnussmilch & Schnittlauch

Carrot Ginger Soup – vegan

refined with coconutmilk and chives

enthält Sulfite / contains sulfite

9,50 €

Caprese

Mozzarella auf buntem Tomatensalat, verfeinert mit Basilikum und Olivenöl

Burrata

on a colorful tomato salad, refined with basil and olive oil

enthält Milch, Sulfite / contains milk, sulfite

15,50 €

Badische Tapas-Variation

Schwarzwälder Schinken, Badische Tafelspitzsülze mit Meerrettich,

See-Hechtkrokette, gratinierter Ziegenkäse & Odenwälder Forellentatar

Baden Tapas Variation

Black Forrest ham, boiled beef in aspic with horseradish,

pike croquettes, gratinated goat cheese and trout tartare

enthält Eier, Fisch, Milch, Gluten, Sulfite, Sellerie, Schalenfrüchte / contains eggs, fish, milk, gluten, sulfite, celery, nuts

19,- €

SPEZIALITÄTEN AUS DER REGION **KURPFALZ SPECIALS**

Schwäbisches Schupfnudel-Gratin – vegan 17,- €

Schupfnudeln und Kraut
überbacken mit „plant-based“ Käse

Swabian Noodles Gratin

Swabian Noodles and cabbage
gratinated with plant-based cheese

enthält Gluten, Sulfite / contains gluten, sulfite

Vegetarische Quiche „Elsässer Art“ 19,- €

Mürbteig-Tartelettes gefüllt mit Lauch und Käse
an frischen Blattsalaten mit Balsamico-Vinaigrette

Alsatian style vegetarian quiche

Pastry tartlets filled with leek and cheese

On fresh leaf salads with balsamic vinaigrette

enthält Eier, Milch, Gluten, Sulfite, Schalenfrüchte / contains eggs, milk, gluten, sulfite, nuts

Kurpfalz-Burger 21,- €

Gegrillter Saumagen im Laugen-Bun mit Senfcreme, Kraut, Schmorzwiebeln
und knusprigen Pommes Frites

Kurpfalz Burger

Grilled sausage in a pretzel bun, mustard cream, cabbage, braised onions
and crispy French fries

enthält Eier, Milch, Gluten, Sulfite, Senf / contains eggs, milk, gluten, sulfite, mustard

Badischer Tafelspitz 24,- €

mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren
Gewürzgurke und gerösteten Drillingen

Boiled Beef

with horseradish sauce, cranberries
pickled cucumber and roasted potatoes

enthält Milch, Sulfite, Sellerie / contains milk, sulfite, celery

HAUPTGERICHTE

MAIN COURSES

Medaillons von der Schweinelende

27,- €

mit Champignon-Rahmsauce, frischem Marktgemüse
und hausgemachten Spätzle

Pork lion medaillons

with mushroom cream sauce, fresh market vegetables
and homemade spaetzle

enthält Eier, Milch, Gluten, Sulfite, Sellerie / contains eggs, milk, gluten, sulfite, celery

Gegrillte Maishähnchenbrust

29,- €

mit Portwein-Jus, frischem Marktgemüse
und hausgemachten Spätzle

Grilled Corn Chicken Breast

with port wine jus, fresh market vegetables
and homemade spaetzle

enthält Eier, Gluten, Sulfite, Sellerie / contains eggs, gluten, sulfite, celery

Gebratenes Zanderfilet

29,- €

mit Riesling-Schaumsauce, Rahmkraut
und gerösteten Schupfnudeln

Fried Pike Perch

with Riesling foam sauce, creamed cabbage
and roasted noodles

enthält Milch, Gluten, Sulfite, Sellerie / contains milk, gluten, sulfite, celery

Gegrilltes Lachsfilet

32,- €

mit Safran-Schaumsauce, frischem Marktgemüse
und gerösteten Drillinge-Kartoffeln

Grilled Salmon

with saffron foam sauce, fresh market vegetables
and roasted potatoes

enthält Milch, Gluten, Sulfite, Sellerie / contains milk, gluten, sulfite, celery

KINDERGERICHTE

KIDS MEAL

Knusprige Pommes Frites

mit Ketchup & Mayonnaise

Crispy French fries

with ketchup and mayonnaise

enthält Eier, Milch, Sulfite / contains eggs, milk, sulfite

6,50 €

Hausgemachte Spätzle

mit Rahmsauce

Homemade spaetzle

with creamy sauce

enthält Eier, Milch, Gluten, Sulfite, Sellerie / contains eggs, milk, gluten, sulfite, celery

6,50 €

Panierte Hähnchennuggets

mit knusprigen Pommes Frites

Chicken nuggets

with crispy French fries

enthält Eier, Gluten / contains eggs, gluten

9,50 €

...UND ALS NACHTISCH...

...AND AS A DESSERT...

Eisbecher „Piratenkiste“

Vanille- & Schokoladeneis, bunte Schokolinsen, kleine Überraschung

Ice cream „pirate chest“

Vanilla and chocolate ice cream and a sweet surprise

enthält Eier, Milch, Gluten, Sulfite, Schalenfrüchte / contains eggs, milk, gluten, sulfite, nuts

5,- €



DESSERTS

DESSERTS

Affogato	7,- €
<i>Vanille-Eis, Espresso, Amaretto und Sahne</i>	
Affogato	
<i>Vanilla ice cream, espresso, amaretto and cream</i>	
<i>enthält Eier, Milch, Sulfite, Schalenfrüchte / contains eggs, milk, sulfite, nuts</i>	
Aprikosensorbet	8,- €
<i>aufgefüllt mit Sekt & frischer Minze</i>	
Apricot sorbet	
<i>filled with Prosecco and fresh mint</i>	
<i>enthält Sulfite / contains sulfite</i>	
Schwarzwälder Kirsch im Glas – vegan	9,50 €
<i>mit Kirschen, dunkler Schokoladenerde und weißer Schokoladen-Creme</i>	
Black Forrest Cherry – vegan	
<i>with cherries, dark chocolate earth and white chocolate cream</i>	
<i>enthält Soja, Gluten, Schalenfrüchte / contains soja, gluten, nuts</i>	
Törtchen von Erdbeere und Blutorange	9,50 €
<i>mit Rhabarber-Kompott und Butter-Streusel</i>	
Strawberry and Blood Orange Tarte	
<i>with vanilla rhubarb compote and butter crumble</i>	
<i>enthält Eier, Milch, Gluten, Sulfite, Schalenfrüchte / contains eggs, milk, gluten, sulfite, nuts</i>	
<u>EIS & KUCHEN</u>	
<u>ICECREAM & CAKES</u>	
Kugel Eis	2,50 €
<i>Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Pistazie</i>	
Ice Cream	
<i>Vanilla, chocolate, strawberry, walnut, pistachio</i>	
<i>enthält Eier, Milch, Schalenfrüchte / contains eggs, milk, nuts</i>	
Kuchen und Tortenangebot aus unsere Kühlvitrine	ab 4,50 €
Cakes and Tartes from our display	
Portion Sahne	1,50 €

FRÜHSTÜCK – BIS 11.30 UHR

BREAKFAST – UNTILL 11.30 AM

Das Französische Frühstück 8,50 €

Tasse Milchkaffee, Croissant, Konfitüre

French Breakfast

Cup of milk coffee, croissant, jam

enthält Eier, Milch, Gluten / *contains eggs, milk, gluten*

Das Mannheimer Frühstück 16,50 €

Tasse Kaffee oder Tee, Brötchenkorb, Butter, Konfitüre, Joghurt mit Früchten und Kräuterrührei

entweder: mit geräucherter Putenbrust, & Käse-Auswahl

oder: rohem und gekochtem Schinken & Käse-Auswahl

Mannheimer Breakfast

Cup of coffee or tea, basket of rolls, butter, jam, yoghurt with fruits and scrambled eggs

either: with smoked turkey breast and cheese selection

or: raw and cooked ham and cheese selection

enthält Eier, Milch, Gluten, Sulfite, Schalenfrüchte / *contains eggs, milk, gluten, sulfite, nuts*

KAFFEE & GETRÄNKE ZUM FRÜHSTÜCK

COFFEE & DRINGS FOR BREAKFAST

Tasse Kaffee 3,20 €

Tasse Cappucino 4,20 €

Tasse Milchkaffee 4,20 €

Glas Eilles Tee 4,20 €

Darjeeling, Assam, Earl Grey, Roiboos Vanille, Pfefferminze, Sommerbeeren

Glas Sekt 0,1 l 8,50 €

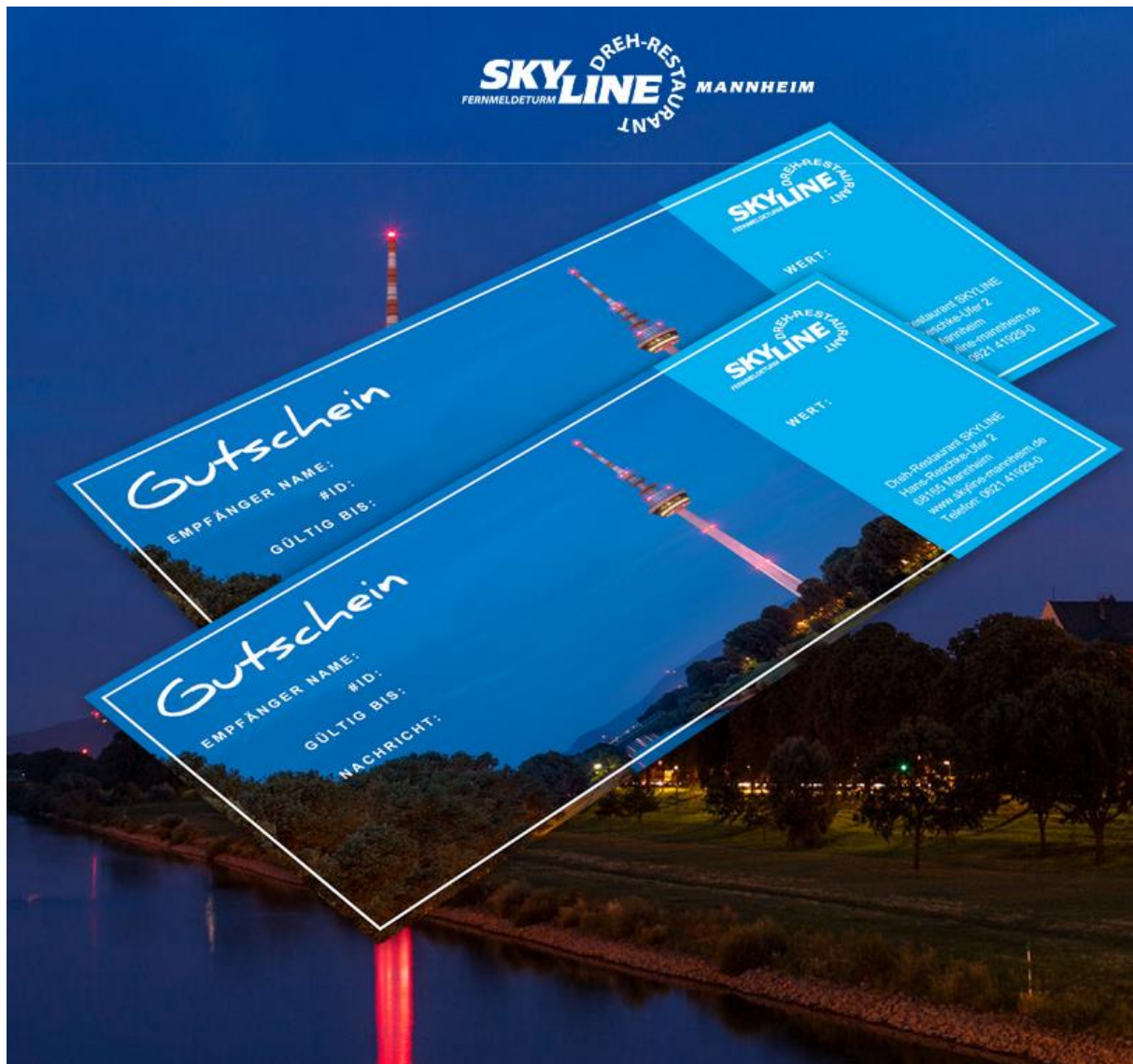
Glas Orangensaft 0,2 l 3,50 €

Teinacher Mineralwasser 0,25 l 3,50 €

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

mit Konservierungsstoffen
mit Antioxidationsmittel
mit Geschmacksverstärker
mit Farbstoffen



Ein Erlebnis zum Verschenken:

*Diese wunderbare Erfahrung,
im Dreh-Restaurant Skyline in luftiger Höhe
mit toller Panorama-Aussicht zu speisen,
können Sie ohne weiteres auch verschenken.
Ein persönlicher Gutschein ist die perfekte
Geschenkidee für Geburtstage, Weihnachten
oder Jubiläums-Feste.*