

MENÜ
MENU

Kürbis-Suppe – vegan

verfeinert mit Kokosnussmilch & Schnittlauch

Pumpkin-Soup – vegan

refined with coconutmilk and chives

enthält Sulfite / contains sulfite

und / oder

Frischer Feldsalat

mit feinem Kartoffel-Dressing, krossem Speck und knusprigen Croûtons

Fresh lamb's lettuce

with fine potato dressing and crispy bacon & croutons

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

~ ~ ~ ~ ~

Gebratenes Zanderfilet

mit Riesling-Schaumsauce, feinem Rahmwirsing und gerösteten Schupfnudeln

Fried Pike Perch

with Riesling foam sauce, creamed savoy cabbage and roasted potato noodles

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

oder

Gegrillte Maishähnchenbrust

mit Portwein-Jus, frischem Herbstgemüse und gebratenen Brez'n-Serviettenknödel

Grilled Corn Chicken Breast

with port wine jus, fresh market vegetables and napkin dumplings

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

~ ~ ~ ~ ~

Mousse au chocolat

von der dunklen Schokolade mit Sauerkirschen und karamellisierten Mandeln

Mousse au chocolat

dark chocolate with sour cherries and caramelized almonds

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

Menü mit Suppe	42,- €
Menü mit Vorspeise	46,- €
Menü mit Suppe & Vorspeise	54,- €

VORSPEISEN STARTERS

Kurpfälzer Blattsalate – vegan

9,50 €

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

Leaf Salads – vegan

with balsamic vinaigrette, radishes, tomato, cucumber, carrots

enthält Sulfite / contains sulfite

Kürbis-Suppe – vegan

9,50 €

verfeinert mit Kokosnussmilch & Schnittlauch

Pumpkin-Soup – vegan

refined with coconutmilk and chives

enthält Sulfite / contains sulfite

Frischer Feldsalat

14,- €

mit feinem Kartoffel-Dressing,
krossem Speck und knusprigen Croûtons

Fresh lamb's lettuce

with fine potato dressing

and crispy bacon & croutons

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

Mousse vom Hokkaido-Kürbis – vegan

14,- €

mit gepickeltem Mini-Gemüse, Petersilien-Öl
und gerösteten Pumpernickel-Crunch

Hokkaido pumpkin mousse – vegan

with pickled mini vegetables, parsley oil

and roasted pumpernickel crunch

enthält Gluten, Sulfite / contains gluten, sulfite

Badische Tapas-Variation

19,- €

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

VEGETARISCH & VEGAN

VEGETARIAN & VEGAN

Kurpfälzer Blattsalate – vegan 19,- €

mit Balsamico-Vinaigrette, Radieschen, Tomate, Gurke, Karotten, Kirschtomaten & Sprossen

Leaf Salads – vegan

with balsamic vinaigrette, radishes, tomato, cucumber, carrots, cherrytomatoes and sprouts

enthält Sulfite / contains sulfite

Wahlweise:

mit gratiniertem Ziegenkäse

+ 6,- €

mit gebratenen Maishähnchenbrust-Streifen

+ 9,- €

optionally with gratinated goat cheese

optionally with Corn Chicken Breast

Vegetarische Quiche „Elsässer Art“ 24,- €

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

Ragout von Wald- & Wiesenpilzen 26,- €

verfeinert mit Creme fraiche, Frühlingslauch & Kirschtomaten
und feinen Brez'n-Serviettenknödel

Ragout of forest and meadow mushrooms

refined with crème fraiche, spring leeks and cherry tomatoes
and napkin dumplings

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

Trüffel-Pasta – vegan 29,- €

Tagliatelle von der Nudelmanufaktur „Ludwigs Nudeln“ aus Plankstadt
in Cashewnuss-Sauce mit Blattspinat und frisch gehobeltem Burgundertrüffel

Truffle pasta – vegan

Tagliatelle from the pasta factory "Ludwigs Nudeln" from Plankstadt
in cashew nut sauce with leaf spinach and freshly sliced truffle

enthält Gluten, Sulfite, Schalenfrüchte / contains gluten, sulfite, nuts

FEINES AUS FLUSS & MEER

MAIN COURSES

Gebratenes Zanderfilet

29,- €

*mit Riesling-Schaumsauce, feinem Rahmwirsing
und gerösteten Schupfnudeln*

Fried Pike Perch

*with Riesling foam sauce, creamed savoy cabbage
and roasted potato noodles*

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

Gegrilltes Lachsfilet

32,- €

*mit Safran-Schaumsauce, feinem Herbstgemüse
und gerösteten Drillingen*

Grilled Salmon

*with saffron foam sauce, fresh market vegetables
and roasted potatoes*

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

Gegrillte Jakobsmuscheln

37,- €

*mit Krustentier-Schaumsauce, frischem Blattspinat
und Tagliatelle von der Nudelmanufaktur „Ludwigs Nudeln“ aus Plankstadt*

Grilled scallops

*gratinated with hollandaise sauce, fresh spinach leaves
and creamy polenta – refined with Grana Padano*

enthält Krustentiere, Weichtiere, Eier, Gluten, Milch, Sulfite / contains crustaceans, molluscs, eggs, gluten, milk, sulfite

PREMIUM FLEISCH AUS UNSERER METZGEREI

MAIN COURSES

Unser Burger

25,- €

180 Gramm feinstes Rindfleisch im Brioche-Bun mit Ranch-Creme, knusprigem Speck, echtem Cheddar, Salat, Tomate und knusprigen Pommes Frites

Our Burger

180 grams of the finest beef in a brioche bun with ranch cream, crispy bacon, real cheddar, lettuce, tomato and crispy French fries

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

Medaillons von der Schweinelende

27,- €

mit Sherry-Rahmsauce, feinem Rahmwirsing und gerösteten Schupfnudeln

Pork lion medaillons

with sherry cream sauce, fine creamed savoy cabbage and roasted potato noodles

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

Gegrillte Maishähnchenbrust

29,- €

mit Portwein-Jus, feinem Herbstgemüse und gebratenen Brez'n-Serviettenknödel

Grilled Corn Chicken Breast

with port wine jus, fresh market vegetables and napkin dumplings

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

Argentinisches Rumpsteak vom Grill

37,- €

300 Gramm Rohgewicht – mit Kräuterbutter, geschmorten Zwiebeln und knusprigen Pommes Frites mit Trüffel-Mayonnaise

Argentinian rumpsteak from the grill

300 grams gross weight – with herb butter, braised onions and crispy French fries with truffle mayonnaise

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

KINDERGERICHTE

KIDS MEAL

Knusprige Pommes Frites – vegan
mit Ketchup

Crispy French fries
with ketchup

enthält Sulfite / contains sulfite

6,50 €

Feine Schupfnudeln
mit Rahmsauce und Herbstgemüse

Fine potato noodles
with creamy sauce

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

6,50 €

Tagliatelle – vegan
in Cashewnuss-Sauce mit Spinat

Tagliatelle – vegan
in cashew nut sauce with spinach

enthält Gluten / contains gluten

7,50 €

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>	
Mousse au chocolat	9,50 €
<i>von der dunklen Schokolade mit Sauerkirschen und karamellisierten Mandeln</i>	
Mousse au chocolat	
<i>dark chocolate with sour cherries and caramelized almonds</i>	
<i>enthält Eier, Milch, Sulfite, Schalenfrüchte / contains eggs, milk, sulfite, nuts</i>	
Cheesecake im Glas – vegan	9,50 €
<i>auf gebackenen Streuseln und feinem Beerenröster</i>	
Cheesecake – vegan	
<i>on baked crumbles and fine berry roaster</i>	
<i>enthält Soja, Gluten, Schalenfrüchte / contains soja, gluten, nuts</i>	
Lauwarmer Gugelhupf	9,50 €
<i>mit Zitronen-Creme und Weißwein-Sabayon</i>	
Warm bundt cake	
<i>with lemon cream and zabaione</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 / Kugel Sorbet	2,50 €
<i>Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Pistazie, Zitronensorbet</i>	
Ice Cream / Sorbet	
<i>Vanilla, chocolate, strawberry, walnut, pistachio, citronsorbet</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 €