

**MENÜ**  
**MENU**

**Gratinierter Ziegenkäse**

auf marinierter rote Beete  
und Wildkräutersalaten mit Balsamico-Vinaigrette

**Gratinated goat - cheese**

with marinated beetroot, wild herb salads and balsamic vinaigrette

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

**und / oder**

**Brunnenkresse – Suppe**

verfeinert mit Kresse-Öl

**Watercress – Soup**

refined with cress oil

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

~~~~~

**Gebratenes Zanderfilet**

auf cremigem Wurzelgemüse-Ragout  
und gerösteten Drillingen

**Fried Pike Perch**

on creamy root vegetables ragout and roasted potato

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

**oder**

**Gegrillte Maishähnchenbrust**

mit Sherry-Rahmsauce, frischem Frühlingsgemüse  
und hausgemachten Spätzle

**Grilled Corn Chicken Breast**

with sherry cream sauce, fresh spring vegetables and homemade spaetzle

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

~~~~~

**Pistazien-Panna-Cotta**

mit marinierten Erdbeeren und karamellisierten Mandeln

**Pistachios-Panna-Cotta**

with marinated strawberries and caramelized almonds

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

Menü mit Suppe

48,- €

Menü mit Vorspeise

54,- €

Menü mit Suppe & Vorspeise

62,- €

## VORSPEISEN STARTERS

**Kurpfälzer Wildkräuter-Salate – vegan** 10,80 €

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

**Wild herb salads – vegan**

with balsamic vinaigrette, radishes, tomato, cucumber, carrots & sprouts

enthält Sulfite / contains sulfite

**Brunnenkresse – Suppe** 10,80 €

verfeinert mit Kresse-Öl

**Watercress – Soup**

refined with cress oil

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

**„Cesar Salad“ – vegan** 15,80 €

knackiger Romana-Salat mit cremigem Cashewnuss-Dressing,  
Kirschtomaten, Avocado und knusprigen Croûtons

**„Cesar Salad“ – vegan**

romaine lettuce with creamy cashew nut dressing  
cherrytomatoes, avocado & croutons

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

**Gratinierter Ziegenkäse** 16,20 €

auf mariniertes rote Beete

und Wildkräutersalaten mit Balsamico-Vinaigrette

**Gratinated goat - cheese**

with marinated beetroot,

wild herb salads and balsamic vinaigrette

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

**Gegrillte Garnelen** 18,80 €

auf mariniertem Chicorée-Salat

und fein-pikantem Mango-Chili-Dressing

**Grilled Prawns**

with marinated chicory-salad

and spicy mango chili dressing

enthält Krustentiere, Senf, Sulfite / contains crustacean, mustard, sulfite

## **VEGETARISCH & VEGAN**

### **VEGETARIAN & VEGAN**

#### **Frühlings – Bowl – vegan**

23,60 €

*knackiger Romana-Salat mit cremigem Cashewnuss-Dressing, gebackenen Falafel, Avocado, Hummus mit schwarzem Sesam, Rote Beete und Sprossen*

#### **Spring Bowl – vegan**

*romaine lettuce with creamy cashew nut dressing, backed falafel, edamame, avocado, hummus with black sesame, beetroot and sprouts*

*enthält Senf, Gluten / contains mustard, gluten*

#### **Wahlweise:**

*mit gratiniertem Ziegenkäse*

+ 7,80 €

*mit gebratenen Maishähnchenbrust-Streifen*

+ 10,80 €

*optionally with gratinated goat cheese*

*optionally with Corn Chicken Breast*

#### **Vegetarische Quiche „Elsässer Art“**

24,80 €

*Mürbteig-Tartelettes gefüllt mit Lauch und Käse  
an frischen Wildkräuter-Salaten 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*

#### **Tagliatelle – vegan**

26,80 €

*geschwenkt in Bärlauch-Pesto*

*mit Kirschtomaten und gerösteten Cashewnüssen*

#### **Tagliatelle – vegan**

*Tossed in wild garlic pesto*

*with cherrytomatoes and roasted cashew nuts*

*enthält Gluten, Schalenfrüchte / contains gluten, edible nuts*

**FEINES AUS FLUSS & MEER**  
**FROM RIVERS & SEA**

**Paniertes Kabeljaufilet**

26,80 €

*ausgebacken in Butterschmalz mit Sauce Remoulade  
und feinem Kartoffel-Gurken-Salat*

**Breaded filet of codfish**

*fried in butter with sauce remoulade  
and fine potato cucumber salad*

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

**Gebratenes Zanderfilet**

32,80 €

*auf cremigem Wurzelgemüse-Ragout  
und gerösteten Drillingen*

**Fried Pike Perch**

*on creamy root vegetables ragout  
and roasted potato*

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

**Gegrillte Fisch-Variation**

36,80 €

*mit Safran-Schaumsauce, frischem Frühlingsgemüse  
und hausgemachten Tagliatelle*

**Grilled Fish Variation**

*with saffron foam sauce, fresh spring vegetables  
and homemade tagliatelle*

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

**PREMIUM FLEISCH AUS UNSERER METZGEREI**  
**MEAT FROM OUR BUTCHERY**

**Unser Burger**

28,80 €

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

**Our Burger**

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

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

**Geschmorte Ochsenbacke**

29,80 €

mit Portwein-Jus, cremigem Wurzelgemüse-Ragout und feinem Kartoffel-Topinambur-Püree

**Braised ox cheek**

with port wine jus, creamy root vegetables ragout and fine potato Jerusalem artichoke puree

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

**Gegrillte Maishähnchenbrust**

32,80 €

mit Sherry-Rahmsauce, feinem Frühlingsgemüse und hausgemachten Spätzle

**Grilled Corn Chicken Breast**

with sherry cream sauce, fresh spring vegetables and homemade spaetzle

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

**Wiener Schnitzel vom Kalb**

36,80 €

handgeklopft und in Butterschmalz ausgebacken mit Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren

**Wiener Schnitzel**

fried in butter

with fine potato cucumber salad and cranberries

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

## KINDERGERICHTE

### KIDS MEAL

**Knusprige Pommes Frites – vegan**  
mit Ketchup

**Crispy French fries – vegan**  
with ketchup

enthält Sulfite / contains sulfite

**Hausgemachte Spätzle**

mit Rahmsauce

**Homemade spaetzle**  
with creamy sauce

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

**Fischstäbchen vom Kabeljau**

mit Kartoffel-Topinambur-Püree

**Cod fish fingers**

with fine potato Jerusalem artichoke puree

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

**Panierte Hähnchennuggets**

mit knusprigen Pommes Frites

**Chicken nuggets**

with crispy French fries

enthält Eier, Gluten / contains eggs, gluten

**...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



7,20 €

7,80 €

9,80 €

9,80 €



5,80 €

## **DESSERTS**

### **DESSERTS**

**Pistazien-Panna-Cotta** 10,80 €

*mit marinierten Erdbeeren und karamellisierten Mandeln*

**Pistachios-Panna-Cotta**

*with marinated strawberries and caramelized almonds*

*enthält Milch, Sulfite, Schalenfrüchte / contains milk, sulfite, nuts*

**Cheesecake im Glas – vegan** 10,80 €

*auf gebackenen Streuseln und feinem Beerenröster*

**Cheesecake – vegan**

*on baked crumbles and fine berry roaster*

*enthält Soja, Gluten, Schalenfrüchte / contains soja, gluten, nuts*

**Crème Brûlée** 10,80 €

*von der Bourbon-Vanille mit feinem Rhabarber-Sorbet*

**Crème Brûlée**

*with bourbon vanilla and fine rhubarb sorbet*

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

## **EIS & KUCHEN**

### **ICECREAM & CAKES**

**Kugel Eis / Kugel Sorbet** 2,90 €

*Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Pistazie, Rhabarber-Sorbet*

**Ice Cream / Sorbet**

*Vanilla, chocolate, strawberry, walnut, pistachio, rhubarb-sorbet*

*enthält Eier, Milch, Schalenfrüchte / contains eggs, milk, nuts*

**Kuchen und Tortenangebot aus unsere Kühlvitrine** ab 5,20 €

**Cakes and Tartes from our display**

**Portion Sahne** 1,60 €