

MENÜ

MENU

Caprese

Mozzarella "Fior di latte" und San Marzano Tomaten
mariniert mit feinem Oliven-Öl und frischem Basilikum

Caprese

Mozzarella "For di latte" and San Marzano tomatoes with olive oil and basil

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

und / oder

Pfifferlings – Creme – Suppe

verfeinert mit Schnittlauch

Chanterelle – Cream – Soup

refined with chives

enthält Milch, Sulfite / contains milk, sulfite

~ ~ ~ ~ ~

Gebratenes Zanderfilet

mit Riesling-Schaumsauce, feinem Pfifferlings-Ragout
und gerösteten Drillinge-Kartoffeln

Fried Pike Perch

with Riesling foam sauce, chanterelle ragout and roasted potato

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

oder

Gegrillte Maishähnchenbrust

mit Basilikum-Schaumsauce, frischem Sommergemüse
und hausgemachten Gnocchis

Grilled Corn Chicken Breast

with basil cream sauce, fresh summer vegetables and homemade gnocchis

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

~ ~ ~ ~ ~

Orangen-Panna-Cotta

mit Grand Marnier-Orangen-Ragout und gerösteten Cantuccini

Orange-Panna-Cotta

with Grand Marnier orange ragout and roasted cantuccini

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

Pfifferlings – Creme – Suppe 10,80 €

verfeinert mit Schnittlauch

Chanterelle – Cream – Soup

refined with chives

enthält Milch, Sulfite / contains milk, 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

Caprese 16,20 €

Mozzarella “Fior di latte” und San Marzano Tomaten
mariniert mit feinem Oliven-Öl und frischem Basilikum

Caprese

Mozzarella “For di latte” and San Marzano tomatoes
marinated with olive oil and fresh basil

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

Gegrillter Pulpo 18,80 €

an mediterranem Brot-Salat mit Kirschtomaten, Oliven und roten Zwiebeln
und feiner Knoblauch-Mayonnaise

Grilled Pulpo

On Mediterranean bread salad with cherry tomatoes, olives and red onions
and garlic mayonnaise

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

VEGETARISCH & VEGAN **VEGETARIAN & VEGAN**

Sommer – Bowl – vegan

23,60 €

knackiger Romana-Salat mit cremigem Cashewnuss-Dressing, gebackenen Falafel, Avocado, Mais, Hummus mit schwarzem Sesam, Edamame und Sprossen

Summer Bowl – vegan

romaine lettuce with creamy cashew nut dressing, backed falafel, edamame, avocado, corn, hummus with black sesam, edamame and sprouts

enthält Senf, Gluten / contains mustard, gluten

„on top“:

mit gebratenen Maishähnchenbrust-Streifen

+ 10,80 €

optionally with Corn Chicken Breast

Pfifferlings-Pfannkuchen

24,80 €

*gefüllt mit frischen Pfifferlingen, Ricotta und Kräutern
an frischen Wildkräuter-Salaten mit Balsamico-Vinaigrette*

Chanterelles Pan Cake

*filled with fresh chanterelles, ricotta cheese and herbs
on fresh leaf salads with balsamic vinaigrette*

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

Pasta – vegan

26,80 €

*geschwenkt in Pesto Rosso und Soja-Sahne
mit Kirschtomaten und gerösteten Cashewnüssen*

Pasta – vegan

*Tossed in pesto rosso and soy cream
with cherrytomatoes and roasted cashew nuts*

enthält Gluten, Soja, Schalenfrüchte / contains gluten, soy, 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 €

*mit Riesling-Schaumsauce, feinem Pfifferlings-Ragout
und gerösteten Drillinge-Kartoffeln*

Fried Pike Perch

*with Riesling foam sauce, chanterelle ragout
and roasted potato*

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

Gegrillte Doraden-Filets

36,80 €

*mit Kräuter-Knoblauch-Öl, frischem Sommergemüse
und hausgemachten Gnocchis*

Grilled Dorade filets

*with herb garlic oil, fresh summer vegetables
and homemade gnocchis*

enthält Gluten, Eier / contains gluten, eggs

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

Medaillons von der Schweinelende

29,80 €

mit Sherry-Rahmsauce, feinem Pfifferlings-Ragout und hausgemachten Spätzle

Pork lion meddailons

with sherry foam sauce, chanterelle ragout and homemade spätzle

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

Gegrillte Maishähnchenbrust

32,80 €

mit Basilikum-Schaumsauce, frischem Sommergemüse und hausgemachten Gnocchis

Grilled Corn Chicken Breast

with basil cream sauce, fresh summer vegetables and homemade gnocchis

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-Püree

Cod fish fingers

with fine potato 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...

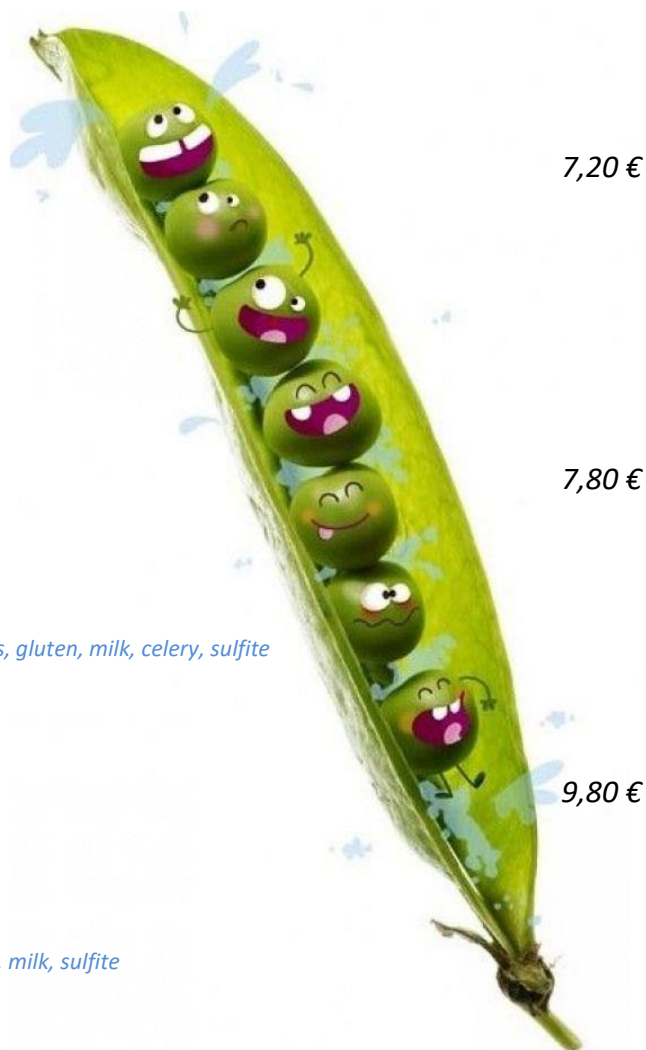
Eisbecher „Piratenkiste“

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

Orangen-Panna-Cotta 10,80 €

mit Grand Marnier-Orangen-Ragout und gerösteten Cantuccini

Orange-Panna-Cotta

with Grand Marnier orange ragout and roasted cantuccini

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 Mango-Sorbet

Crème Brûlée

with bourbon vanilla and fine mango 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, Mango-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 €

FRÜHSTÜCK – BIS 11.30 UHR

BREAKFAST – UNTILL 11.30 AM

Süßes Frühstück 12,80 €

*Ein frisch gebackenes Croissant, Konfitüre, Butter,
Naturjoghurt mit Granola & Beeren*

Sweet Breakfast

freshly backed croissant, jam, butter, natural yogurt with granola & berries

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

Herzhaftes Frühstück 18,80 €

*Brötchenkorb, geräucherte Putenbrust, Geflügelsalami, Butterkäse, Brie,
Tomaten & Gurken, Konfitüre, Butter, Naturjoghurt mit Granola & Beeren*

Hearty Breakfast

basket of rolls, smoked turkey breast, chicken salami, cheese, brie,

tomato & cucumber, jam, butter, natural yogurt with granola & berries

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

Vegetarisches Frühstück 19,80 €

*Brötchenkorb, Hummus mit Sesam, Butterkäse, Brie, Tomaten & Mozzarella,
Gurken, Konfitüre, Butter, Naturjoghurt mit Granola & Beeren*

Vegetarian Breakfast

basket of rolls, hummus with sesam, cheese, brie, tomato and mozzarella,

cucumber, jam, butter, natural yogurt with granola & berries

enthält Milch, Gluten, Sesam, Sulfite, Schalenfrüchte / contains milk, gluten, sesam, sulfite, edible nuts

EIER

EGGS

Ein gekochtes Ei 2,30 €

Boiled egg

Zwei Spiegeleier 5,60 €

two fried eggs "sunny sid up"

Rührei aus drei Eiern 7,90 €

scrambled eggs from three eggs

Portion gebratener Frühstücksspeck 3,50 €

baked bacon