

# **MENÜ**

## **MENU**

### **Feldsalat – vegan**

mit feinem Granatapfel-Dressing  
gerösteten Kernen und knusprigen Croûtons

### **Lamb's lettuce – vegan**

with fine pomegranate dressing, roasted cores and crispy croutons

enthält Gluten, Senf, Schalenfrüchte, Sulfite / contains gluten, mustard, edible nuts, sulfite

### **und / oder**

### **Maronen – Schaum – Suppe**

verfeinert mit Croûtons & Schnittlauch

### **Chestnut – Cream – Soup**

refined with croûtons and chives

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

~ ~ ~ ~ ~

### **Gebratenes Zanderfilet**

mit Beurre blanc, feinem Rahm-Wirsing  
und gerösteten Rosmarin-Kartoffeln

### **Fried Pike Perch**

with beurre blanc, fine creamy savoy cabbage and roasted rosemary potato

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

### **oder**

### **Gegrillte Perlhuhnbrust**

mit Portwein-Jus, saisonalem Wintergemüse  
und gerösteten Schupfnudeln

### **Grilled Guinea fowl breast**

with port wine jus, seasonal winter vegetables and roasted dumplings

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

~ ~ ~ ~ ~

### **Christstollen-Parfait**

mit karamellisierten Mandeln und Zwetschgenröster

### **Christmas stollen parfait**

with caramelized almonds and plum roaster

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

Menü mit Suppe, Hauptgang & Dessert	48,- €
Menü mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert	54,- €
Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert	62,- €

## **ZUM TEILEN** **TO SHARE**

### **Mediterrane Vorspeisenplatte**

23,80 €

*Parma-Schinken, Mailänder Salami, gegrilltes Gemüse, Tomaten und Mozzarella, Ziegenfrischkäse mit Feigensenf, Grana Padano, Aioli und Grissini-Stangen*

### **Mediterranean appetizer platter**

*Parma ham, Milanese salami, grilled vegetables, tomato and mozzarella goat-cheese with fig mustard, grana Padano, aioli and grissini*

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

### **Orientalische Vorspeisenplatte – vegan**

21,80 €

*Hummus mit schwarzem Sesam, gebackene Falafel, Baba Ganoush, Weinblätter, Riesenbohnen in Tomatensauce, Taboulé und Pappadums*

### **Oriental appetizer platter – vegan**

*hummus with black sesam, backed falafel, baba ganoush, filled grape leaves, giant beans with tomatosauce, taboulé and pappadums*

*enthält Gluten, Soja, Sulfite / contains gluten, soy, sulfite*

## **UNSERE EMPFEHLUNG DAZU** **OUR RECOMMENDATION**

### **Ein Glas Riesling-Sekt - „Mannem Vorne“**

9,80 €

*Riesling Sekt, trocken*

*Weingut Schreieck, St. Martin, Pfalz*

### **Die alkoholfreie Alternative - „Traubensecco“**

8,80 €

*fruchtig und fein*

*Weingut Schwedhelm, Zellertal, Pfalz*

## **VORSPEISEN** **STARTERS**

**Kurpfälzer Blattsalate – vegan** 10,80 €

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

**Regional leaf salads – vegan**

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

*enthält Sulfite / contains sulfite*

**Maronen – Schaum – Suppe** 10,80 €

*verfeinert mit Croûtons & Schnittlauch*

**Chestnut – Cream – Soup**

*refined with croûtons and chives*

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

**Feldsalat – vegan** 14,80 €

*mit feinem Granatapfel -Dressing*

*gerösteten Kernen und knusprigen Croûtons*

**Lamb's lettuce – vegan**

*with creamy cashew nut dressing,*

*roasted cores and crispy croutons*

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

**Geräucherter Fjord-Lachs** 16,80 €

*mit krossem Kartoffel-Rösti*

*und feiner Honig-Senf-Sauce*

**Smoked fjord salmon**

*with crispy potato rösti*

*and fine honey mustard sauce*

*enthält Fisch, Senf, Sulfite / contains fish, mustard, sulfite*

## **VEGETARISCH & VEGAN**

### **VEGETARIAN & VEGAN**

#### **Winter – Bowl – vegan**

23,80 €

*knackige Blattsalate mit feinem Granatapfel-Dressing, gebackenen Falafel, Avocado, Mais, Hummus mit schwarzem Sesam, Taboulé, Edamame und Sprossen*

#### **Winter Bowl – vegan**

*Leaf salads with fine pomegranate dressing, backed falafel, avocado, corn, hummus with black sesam, taboulé edamame and sprouts*

*enthält Senf, Gluten / contains mustard, gluten*

#### **„on top“:**

*mit gebratenen Putenbrust-Streifen*

+ 6,80 €

*optionally with grilled Turkey breast*

*mit gebratenen Lachswürfeln*

+ 8,80 €

*optionally with grilled salmon cubes*

#### **Rote Beete Burger – vegan**

21,80 €

*im Roggen-Vollkorn-Bun mit Kürbis-Apfel-Chutney, Salat, Tomate und knusprigen Pommes Frites*

#### **Beetroot burger – vegan**

*in a in whole grain rye bun with pumpkin-apple-chutney, lettuce, tomato and crispy French fries*

*enthält Gluten, Sulfite / contains gluten, sulfite*

#### **Kürbis-Panzerotti**

23,80 €

*Teigtaschen mit herzhafter Kürbis-Ricotta Füllung an beurre blanc mit Grana Padano und Kürbiskernen*

#### **Pumkin-Panzerotti**

*Dumplings with hearty pumpkin and ricotta filling of beurre blanc with Grana Padano and pumpkin seeds*

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

## **KLASSIKER** **CLASSICS**

### **Curry-Wurst** 15,80 €

*Oberländer Bratwurst mit hausgemachter Curry-Sauce  
und knusprigen Pommes Frites*

#### **Currywurst**

*grilled sausage with homemade curry sauce  
and crispy French fries*

*enthält Sellerie, Sulfite / contains celery, sulfite*

### **Gärtner Teller** 18,80 €

*gegrilltes Putenbrust-Steak mit Knoblauch-Mayonnaise  
an knackigen Blattsalaten mit Balsamico-Vinaigrette*

#### **Gardener plate**

*grilled turkey breast steak with garlic mayonnaise  
with salads and balsamic-vinaigrette*

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

### **Geschmortes Wild-Gulasch** 23,80 €

*in herzhafter Bratensauce  
mit Apfel-Rotkohl und gebratenen Serviettenknödel*

#### **Braised venison goulash**

*with strong pinot noir sauce  
fine apple red cabbage and roasted napkin dumplings*

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

### **Schnitzel „Wiener Art“** 23,80 €

*handgeklopfte Schweineschnitzel in Butterschmalz ausgebacken  
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren*

#### **Schnitzel “Wiener Art”**

*Hand taped pork schnitzel fried in butter  
with fine potato cucumber salad and cranberries*

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

### **Unser Burger** 26,80 €

*180 Gramm feinstes Rindfleisch im Brioche-Bun mit BBQ-Sauce,  
echtem Cheddar, Salat, Tomate und knusprigen Pommes Frites*

#### **Our Burger**

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

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

## **FISCH & FLEISCH** **FISH & MEAT**

### **Knusprige Gänsebrust** 34,80 €

mit kräftiger Spätburgunder-Sauce, Maronen,  
feinem Apfel-Rotkohl und gebratenen Serviettenknödel

#### **Crispy goose breast**

with strong pinot noir sauce, chestnuts,  
fine apple red cabbage and roasted napkin dumplings

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

### **Gegrillter Fjord-Lachs** 29,80 €

mit Beurre blanc, saisonalem Wintergemüse  
und gerösteten Rosmarin-Kartoffeln

#### **Grilled Fjord salmon**

with beurre blanc, seasonal autumn vegetables  
and roasted rosemary potato

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

### **Medaillons von der Schweinelende** 29,80 €

mit Sherry-Rahmsauce, feinem Rahm-Wirsing  
und gerösteten Schupfnudeln

#### **Pork lion medaillons**

with sherry foam sauce, fine creamy savoy cabbage  
and roasted dumplings

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

### **Gebratenes Zanderfilet** 32,80 €

mit Beurre blanc, feinem Rahm-Wirsing  
und gerösteten Rosmarin-Kartoffeln

#### **Fried Pike Perch**

with beurre blanc, fine creamy savoy cabbage  
and roasted rosemary potato

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

### **Gegrillte Perlhuhnbrust** 32,80 €

mit Portwein-Jus, saisonalem Wintergemüse  
und gerösteten Schupfnudeln

#### **Grilled Guinea fowl Breast**

with port wine jus, seasonal winter vegetables  
and roasted dumplings

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

## KINDERGERICHTE KIDS MEAL

### **Knusprige Pommes Frites – vegan** **Crispy French fries – vegan**

enthält keine deklarationspflichtigen Allergene / contains no allergene



5,50 €

### **Feine Schupfnudeln** **Fine dumplings**

enthält Eier, Gluten, / contains eggs, gluten

### **Knusprige Kartoffelrösti – vegan** **Crispy potato rösti – vegan**

enthält keine deklarationspflichtigen Allergene / contains no allergene

### **„on top“:**

### **Hähnchen-Nuggets** **Chicken nuggets**

enthält Eier, Gluten / contains eggs, gluten



4,90 €

### **Paniertes Schnitzel „Wiener Art“** **Schnitzel „Wiener Art“**

enthält Eier, Gluten / contains eggs, gluten

5,90 €

### **Gebratene Lachswürfel** **Grilled salmon cubes**

enthält Gluten / contains eggs, gluten

6,80 €

Alle Kindergerichte wahlweise mit Rahmsauce oder Ketchup & Mayonnaise  
All children's meals can be served with foam sauce or ketchup & mayonnaise

## ...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



2,20 €

## **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*

**Schokoladen-Crème im Glas – vegan** 10,80 €

*von dunkler Schokolade mit marinierten Kirschen und Kokosraspeln*

**Chocolate cream in a jar – vegan**

*of dark chocolate with marinated cherries and coconut flakes*

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

**Christstollen-Parfait** 10,80 €

*mit karamellisierten Mandeln und Zwetschgenröster*

**Christmas stollen parfait**

*with caramelized almonds and plum roaster*

*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, Zitronen-Sorbet*

**Ice Cream / Sorbet**

*Vanilla, chocolate, strawberry, walnut, pistachio, lemon-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*