

MENÜ

MENU

Nusslocher Ziegenkäse

gratiniert mit Honig & Thymian
auf marinierte rote Beete und Walnüssen

Regional goat cheese

gratinated with honey and thyme on marinated beetroot and walnuts

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

u n d / o d e r

Pastinaken – Schaum – Suppe

verfeinert mit Croûtons & Schnittlauch

Parsnip – Cream – Soup

refined with croûtons and chives

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

~ ~ ~ ~ ~

Gegrillter Fjord-Lachs

mit Beurre blanc, winterlichem Wurzelgemüse
und rotem Reis aus der Camargue

Grilled Fjord salmon

with beurre blanc, seasonal winter vegetables and red rice from the Camargue

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

o d e r

Gegrillte Maishähnchenbrust

mit Portwein-Jus, winterlichem Wurzelgemüse
und gerösteten Schupfnudeln

Grilled corn-fed chicken breast

with port wine jus, seasonal winter vegetables and roasted dumplings

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

~ ~ ~ ~ ~

Espresso-Panna-Cotta

mit Kaffeelikör-Sahne und gerösteten Cantuccini

Espresso panna cotta

with coffee liqueur cream and roasted cantuccini

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

Menü mit Suppe, Hauptgang & Dessert	49,- €
Menü mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert	55,- €
Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert	63,- €

ZUM TEILEN **TO SHARE**

Mediterrane Vorspeisenplatte

24,80 €

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

22,80 €

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

Oriental appetizer platter – vegan

hummus with black sesame, backed falafel, baba ganoush, olives 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

Pastinaken – Schaum – Suppe 10,80 €

verfeinert mit Croûtons & Schnittlauch

Parsnip – Cream – Soup

refined with croûtons and chives

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

Nusslocher Ziegenkäse 14,80 €

gratiniert mit Honig & Thymian

auf marinierte rote Beete und Walnüssen

Regional goat cheese

gratinated with honey and thyme

on marinated beetroot and walnuts

enthält Milch, Senf, Nüsse, Sulfite / contains milk, mustard, 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 Balsamico-Dressing, gebackenen Falafel, Taboulé, rote Beete, Mais, Hummus mit schwarzem Sesam, Edamame und Sprossen

Winter Bowl – vegan

Leaf salads with fine balsamic dressing, backed falafel, Taboulé, beetroot, corn, hummus with black sesame, 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

Winterliches Wurzelgemüse-Curry – vegan

21,80 €

mit Steckrübe, Karotten und Pastinake verfeinert mit Kokosmilch und rotem Reis aus der Camargue

Winter vegetables curry – vegan

with turnips, carrots and parsnips refined with coconut milk and red rice from the Camargue

enthält Sellerie, Sulfite / contains celery, sulfite

Steinpilz-Raviolo

24,80 €

Teigtaschen mit herzhafter Steinpilz-Ricotta Füllung an beurre blanc mit Grana Padano, Kirschtomaten und Salbei

Porcini mushroom raviolo

Dumplings with hearty porcini mushroom and ricotta filling of beurre blanc with Grana Padano, cherry tomatoes and sage

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

Schnitzel „Wiener Art“ 23,80 €

*handgeklopfte Schweineschnitzel in Butterschmalz ausgebacken
mit knusprigen Pommes Frites, Zitrone und Preiselbeeren*

Schnitzel “Wiener Art”

*Hand taped pork schnitzel fried in butter
with crispy French fries, citron 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**

Medaillons von der Schweinelende 29,80 €
mit Sherry-Rahmsauce, feinem Rahm-Wirsing
und gerösteten Schupfnudeln
Pork lion medaillons
with sherry foam sauce, fine cream cabbage
and roasted dumplings
enthält Milch, Eier, Gluten, Sulfite, Sellerie / contains milk, eggs, gluten, sulfite, celery

Gegrillter Fjord-Lachs 32,80 €
mit Beurre blanc, winterlichem Wurzelgemüse
und rotem Reis aus der Camargue
Grilled Fjord salmon
with beurre blanc, seasonal winter vegetables
and red rice from the Camargue
enthält Milch, Gluten, Sulfite, Sellerie / contains milk, gluten, sulfite, celery

Gegrillte Maishähnchenbrust 32,80 €
mit Portwein-Jus, winterlichem Wurzelgemüse
und gerösteten Schupfnudeln
Grilled corn-fed chicken breast
with port wine jus, seasonal winter vegetables
and roasted dumplings
enthält Eier, Gluten, Sulfite, Sellerie / contains eggs, gluten, sulfite, celery

Gebratenes Wolfsbarschfilet 34,80 €
mit Beurre blanc, winterlichem Wurzelgemüse
und rotem Reis aus der Camargue
Fried sea bass fillet
with beurre blanc, seasonal winter vegetables
and red rice from the Camargue
enthält Milch, Gluten, Sulfite, Sellerie / contains milk, gluten, sulfite, celery

Barbarie Entenbrust – „rosa gebraten“ 34,80 €
mit kräftiger Spätburgunder-Sauce,
feinem Rahm-Wirsing und gerösteten Schupfnudeln
Barbarie duck breast
with strong pinot noir sauce,
fine cream cabbage and roasted dumplings
enthält Eier, Milch, Gluten, Sulfite, Sellerie / contains eggs, milk, 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“:

Hähnchennuggets

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



2,50 €

DESSERTS

DESSERTS

Espresso-Panna-Cotta „Macchiatto“ 10,80 €

mit Kaffeelikör-Sahne und gerösteten Cantuccini

Espresso panna cotta

with coffee liqueur cream and roasted cantuccini

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

Cheesecake im Glas – vegan 10,80 €

auf gebackenen Streuseln und feinem Kirschenröster

Cheesecake – vegan

on baked crumbles and fine cherry roaster

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

Warmer Pflaumen-Haselnuss-Crumble 10,80 €

mit Karamell-Sauce und Toffee-Eis

Warm apple hazelnut crumble

with caramel sauce and toffee ice cream

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, Toffee, Zitronen-Sorbet

Ice Cream / Sorbet

Vanilla, chocolate, strawberry, walnut, pistachio, toffee, 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