

MENÜ

MENU

Gegrillte Garnelen

auf mariniertem Chicorée-Salat
mit Passionsfrucht-Chili-Dressing

Grilled Prawns

on marinated chicory salad with passionfruit chili dressing

enthält Schalentiere, Senf / contains shellfish, mustard

und / oder

Spargel – Creme – Suppe

verfeinert mit Schnittlauch

Asparagus – Cream – Soup

refined with and chives

enthält Milch, Sulfite / contains milk, sulfite

~ ~ ~ ~ ~

Gebratenes Zanderfilet

mit Beurre blanc, gegrilltem grünem Spargel
und gerösteten Drillinge-Kartoffeln

Grilled Pike Perch

with beurre blanc, grilled green asparagus and roasted potatoes

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

oder

Gegrillte Maishähnchenbrust

mit Portwein-Jus, frischem Marktgemüse
und hausgemachten Spätzle

Grilled corn-fed chicken breast

with port wine sauce, seasonal spring vegetables and homemade-spätzle

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

~ ~ ~ ~ ~

Rhabarber-Vanille-Panna-Cotta

mit marinierten Erdbeeren und karamelisierten Mandeln

Rhubarb-Vanilla-Panna-Cotta

with marinated strawberries and caramelized almonds

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

Menü mit Suppe, Hauptgang & Dessert	49,- €
Menü mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert	56,- €
Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert	64,- €

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

Spargel – Creme – Suppe 10,80 €

verfeinert mit Schnittlauch

Asparagus – Cream – Soup

refined with chives

enthält Milch, Sulfite / contains milk, sulfite

Vitello tonnato 14,80 €

Zartes „rosa“ gebratenes Kalbsfleisch

mit feiner Thunfisch-Crème und Kapern

Vitello tonnato

Tender roasted veal

with fine tuna cream and capers

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

Gegrillte Garnelen 16,80 €

auf marniniertem Chicorée-Salat

mit Passionsfrucht-Chili-Dressing

Grilled Prawns

on marinated chicory salad

with passionfruit chili dressing

enthält Schalentiere, Senf / contains shellfish, mustard

VEGETARISCH & VEGAN
VEGETARIAN & VEGAN

Spargel – Bowl

23,80 €

knackige Blattsalate mit feinem Balsamico-Dressing, grünem & weißem Spargel, gebackenem Knusper-Ei, Granatapfel, Avocado, Edamame, Kresse und Sprossen

Asparagus – Bowl

Leaf salads with fine balsamic dressing, green & white asparagus,, backed crispy egg, pomegranate, avocado, edamame, cress and sprouts

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

„on top“:

mit gebratenen Putenbrust-Streifen

+ 6,80 €

optionally with grilled Turkey breast

mit gegrillten Garnelen

+ 11,80 €

optionally with grilled prawns

Bärlauch-Knödel – vegan

23,80 €

*mit gegrilltem grünem Spargel
und gerösteten Pinienkernen*

Wild garlic dumplings – vegan

*with grilled green asparagus
and roasted pinenuts*

enthält Gluten, Schalenfrüchte / contains gluten, edible nuts

Frischkäse-Ricotta-Tortelli

23,80 €

*geschwenkt in Beurre blanc mit Kirschtomaten, Spinat
und frisch gehobeltem Parmesan*

Cream cheese & ricotta Tortelli

*tossed in beurre blanc with cherry tomatoes, spinach
with Grana Padano*

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, frischem Marktgemüse
und hausgemachten Spätzle

Medaillons of pork filet

with sherry foam sauce, seasonal vegetables
and homemade spätzle

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

Gebratenes Zanderfilet 32,80 €

mit Beurre blanc, gegrilltem grünem Spargel
und gerösteten Drillinge-Kartoffeln

Grilled Pike Perch

with beurre blanc, grilled green asparagus
and roasted potatoes

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

Gegrillte Maishähnchenbrust 32,80 €

mit Portwein-Jus, frischem Marktgemüse
und hausgemachten Spätzle

Grilled corn-fed chicken breast

with port wine sauce, seasonal vegetables
and homemade spätzle

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

Frischer Pfälzer Stangenspargel 1/2 Pfund 24,80 €

mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise
und gerösteten Drillinge-Kartoffeln

Fresh asparagus from palatinate

with melted butter or hollandaise sauce
and roasted potatoes

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

1 Pfund 29,80 €

Eine Portion Rosmarin-Schinken 7,80 €
Ration of rosemary ham

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein 9,80 €
Schnitzel “Wiener Art”

Gegrillte Garnelen 11,80 €
Grilled prawns

KINDERGERICHTE KIDS MEAL

Knusprige Pommes Frites – vegan

mit Ketchup und Mayonnaise

Crispy French fries – vegan

with ketchup & mayonnaise

enthält keine deklarationspflichtigen Allergene / contains no allergene

5,50 €



Hausgemachte Spätzle

mit Rahm-Sauce

Homemade spätzle

with foam sauce

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

5,50 €

Knusprige Kartoffelrösti – vegan

mit Apfelmus

Crispy potato rösti – vegan

with applesauce

enthält keine deklarationspflichtigen Allergene / contains no allergene

5,50 €

Hähnchennuggets

mit Pommes Frites, Spätzle oder Rösti

Rahm-Sauce oder Ketchup & Mayonnaise

Chicken nuggets

with French fries, spätzle or rösti

foam sauce or ketchup & mayonnaise

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

11,50 €



Paniertes Schnitzel „Wiener Art“

mit Pommes Frites, Spätzle oder Rösti

Rahm-Sauce oder Ketchup & Mayonnaise

Schnitzel „Wiener Art“

with French fries, spätzle or rösti

foam sauce or ketchup & mayonnaise

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

11,50 €

DESSERT / 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

5,00 €



DESSERTS

DESSERTS

Rhabarber-Vanille-Panna-Cotta 11,80 €

mit marinierten Erdbeeren und karamellisierten Mandeln

Rhubarb-Vanilla-Panna-Cotta

with marinated strawberries and caramelized almonds

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

Cheesecake im Glas – vegan 11,80 €

auf gebackenen Streuseln und feinem Kirschenröster

Cheesecake – vegan

on baked crumbles and fine cherry roaster

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

Cremè brûlée 11,80 €

von der Bourbon-Vanille und Himbeer-Sorbet

Cremè brûlée

of bourbon vanilla and fine raspberry 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, Himbeer-Sorbet

Ice Cream / Sorbet

Vanilla, chocolate, strawberry, walnut, pistachio, raspberry-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 €