

MENÜ

MENU

Feldsalat -vegan

mit feinem Granatapfel-Dressing
gerösteten Kernen & knusprigen Croutons

Lamb`s lettuce -vegan

with pomegranate dressing , roasted seeds & crispy croutons

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

und / oder

Kürbis – Creme – Suppe -vegan

verfeinert mit Kokosnussmilch & Schnittlauch

Pumpkin – Cream – Soup -vegan

refined with coconut milk and chives

enthält keine deklarationspflichtige Allergene / contains no allergens that must be declared

~ ~ ~ ~ ~

Gebratenes Zanderfilet

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

Grilled pike perch fillet

with beurre blanc, creamy savoy cabbage and roasted rosemary potatoes

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

oder

Gegrillte Maishähnchenbrust

mit Portwein-Jus, saisonalem Gemüse
und feinen Butter-Spätzle

Grilled corn-fed chicken breast

with port jus, seasonal vegetables and fine butter spätzle

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

~ ~ ~ ~ ~

Orangen-Panna-Cotta

mit Grand Marnier-Orangen-Ragout und gerösteten Cantuccini

Orange-Panna-Cotta

with Grand Marnier Orange ragout and toasted cantuccini

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

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

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 Senf / contains mustard

Kürbis – Creme – Suppe -vegan

10,80 €

verfeinert mit Kokosnussmilch & Schnittlauch

Pumpkin – Cream – Soup -vegan

refined with coconut milk and chives

enthält keine deklarationspflichtige Allergene / contains no allergens that must be declared

Feldsalat -vegan

14,80 €

mit feinem Granatapfel-Dressing

gerösteten Kernen & knusprigen Croutons

Lamb`s lettuce -vegan

with pomegranate dressing , roasted seeds & crispy croutons

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

Gratinierter Ziegenkäse

15,80 €

mit Honig und Thymian an marinierten roten Beeten

Gratinated goat cheese

with honey and thyme on marinated beetroot

enthält Senf / contains mustard

VEGETARISCH & VEGAN / VEGETARIAN & VEGAN

Falafel – Bowl – vegan

21,80 €

knackige Blattsalate mit feinem Balsamico-Dressing, gebackenen Falafeln, Granatapfel, Avocado, Mais, Edamame, Kresse und Sprossen

Falafel – Bowl

Leaf salads with fine balsamic dressing, baked Falafel,, pomegranate, avocado, corn, edamame, cress and sprouts

enthält Senf, Soja, Gluten / contains mustard, soy, gluten

Kürbis-Panzerotti

21,80 €

Teigtaschen mit herzhafter Kürbis-Ricotta-Füllung

an Beurre blanc mit Grana Padano & Kürbiskernen

Panzerotti “Pumpkin”

Pasta filled with pumpkin and ricotta,
Beurre blanc, Grana Padano and pumpkin seeds

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

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

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

Schnitzel „Wiener Art“

23,80 €

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

Schnitzel “Wiener Art”

Hand taped pork schnitzel with French fries, citron and cranberries

enthält Gluten, Eier / contains gluten, eggs

Unser Burger

26,80 €

180g reines Rindfleisch-Patty im Brioche-Bun mit BBQ-Sauce,
Cheddar-Käse, Salat, Tomate, Zwiebel und knusprigen Pommes Frites

Our Burger 180 grams of the finest beef

in a brioche bun with bbq sauce, cheddar, lettuce, tomato and crispy French fries

enthält Milch, Gluten / contains milk, gluten

Medaillons von der Schweinelende

29,80 €

mit Sherry-Rahmsauce, feinem Rahm-Wirsing
und feinen Butter- Spätzle

Medaillons of pork filet

with sherry foam sauce, creamy savoy cabbage and fine butter spätzle

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

Gebratenes Zanderfilet

32,80 €

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

Grilled Sea Bream fillet

with beurre blanc, creamy savoy cabbage and roasted rosemary potatoes

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

Gegrillte Maishähnchenbrust

32,80 €

mit Portwein-Jus, saisonalem Gemüse
und feinen Butter- Spätzle

Grilled corn-fed chicken breast

with port jus, seasonal vegetables and fine butter spätzle

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

KINDERGERICHTE / KIDS MEAL

Knusprige Pommes Frites – vegan

5,50 €

mit Ketchup und Mayonnaise

Crispy French fries – vegan

with ketchup & mayonnaise

enthält keine deklarationspflichtigen Allergene / contains no allergene

Hausgemachte Spätzle

5,50 €

mit Rahm-Sauce

Homemade spätzle

with foam sauce

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

Hähnchennuggets oder Paniertes Schnitzel „Wiener Art“

11,50 €

mit Pommes Frites oder Spätzle

Rahm-Sauce oder Ketchup & Mayonnaise

Chicken nuggets

with French fries or spätzle

foam sauce or ketchup & mayonnaise

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

DESSERTS / DESSERTS

Orangen-Panna-Cotta

12,80 €

mit Grand Marnier-Orangen-Ragout und gerösteten Cantuccini

Orange-Panna-Cotta

with Grand Marnier Orange ragout and toasted cantuccini

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

Cheesecake im Glas – vegan

12,80 €

auf gebackenen Streuseln und feinem Kirschenröster

Cheesecake – vegan

on baked crumbles and fine cherry roaster

enthält Soja, Gluten / contains soja, gluten

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

APERITIFS

Martini bianco, rosso oder extra dry	6,90 €
Traubensecco – alkoholfrei Weingut Schwedhelm, Zellertal, Pfalz	8,80 €
„Mannem Vorne“ – Riesling Sekt, trocken Weingut Schrieck, St. Martin, Pfalz	9,80 €
Campari mit Soda oder Orangesaft	9,80 €
Kir Royal – Crème de Cassis aufgefüllt mit trockenem Sekt	11,20 €
Lillet Wild Berry Lillet Blanc & Himbeeren aufgefüllt mit Russian Wild Berry	12,80 €
Aperol Spritz Aperol-Likör mit Orange aufgefüllt mit trockenem Sekt	12,80 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Afri Cola, Afri Cola zuckerfrei	Flasche 0,33 l	4,70 €
Bluna Orangenlimonade	Flasche 0,33 l	4,70 €
Teinacher Eistee Zitrone oder Pfirsich	Flasche 0,33 l	5,20 €
Teinacher Limonade Johannisbeer-Holunder oder Limette-Minze	Flasche 0,33 l	5,20 €
Teinacher Apfelsaftschorle	Flasche 0,33 l	5,20 €
Teinacher Mineralwasser – medium oder naturell	Flasche 0,25 l	4,60 €
Teinacher Mineralwasser – medium oder naturell	Flasche 0,75 l	8,90 €
Apfelsaft	Glas 0,2 l	4,60 €
Orangensaft	Glas 0,2 l	4,60 €

BIERE

Welde No. 1 Slow Pils / Pils alkoholfrei	Flasche 0,33 l	4,80 €
Welde Naturradler	Flasche 0,33 l	4,80 €
Kurpfalzbräu Ur-Weizen / Hefe-Weizen alkoholfrei	Flasche 0,5 l	5,90 €

WEIßWEINE OFFEN 0,2 L

Weißburgunder	8,20 €
<i>QbA, trocken - Weingut Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz</i>	
Riesling	8,60 €
<i>QbA, trocken - Weingut Bassermann-Jordan, Deidesheim, Pfalz</i>	
Grauburgunder	9,20 €
<i>QbA, trocken - Winzergenossenschaft Wasenweiler, Baden</i>	
Chardonnay	10,80 €
<i>QbA, trocken - Weingut Borell-Diehl, Hainfeld, Pfalz</i>	

ROTWEINE OFFEN 0,2 L

Dornfelder	8,20 €
<i>QbA, trocken - Winzergenossenschaft Ruppertsberg, Baden</i>	
Spätburgunder	8,60 €
<i>QbA, halbtrocken - Winzergenossenschaft Wasenweiler, Baden</i>	
Spätburgunder	10,80 €
<i>QbA, trocken - Weingut Bernhart, Schweigen-Rechtenbach, Pfalz</i>	

ROSEWEINE OFFEN 0,2 L

St. Laurent Rosé	8,20 €
<i>QbA, trocken - Weingut Borell-Diehl, Hainfeld, Pfalz</i>	
Spätburgunder Weißherbst	8,60 €
<i>QbA, halbtrocken - Winzergenossenschaft Wasenweiler, Baden</i>	

WEIßWEINE 0,75 L

Cuvée Weiß „Adagio - Memory Nr. 1“ 27,- €
Riesling & Weißburgunder, QbA, feinherb
Weingut Adam Müller, Leimen, Baden

Riesling „Johannishof“ 32,- €
QbA, trocken
Weingut Knipser, Laumersheim , Pfalz

Grauburgunder 32,- €
QbA, trocken
Weingut Matthias Gaul, Asselheim, Pfalz

Weißburgunder „Tradition“ 39,- €
QbA, trocken
Weingut Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz

Aufwind 39,- €
Chardonnay & Weißburgunder, trocken
Weingut Hensel, Bad Dürkheim, Pfalz

Laumersheimer Kapellenberg 44,- €
Sauvignon Blanc, Kabinett, trocken
Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz

ROSÉWEINE 0,75 L

Spätburgunder Rosé 27,- €
QbA, feinherb
Weingut Adam Müller, Leimen, Baden

Bone Dry Rosé 29,- €
Spätburgunder, QbA, trocken
Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz

Clarette 32,- €
Cabernet, Merlot & Syrah, QbA, trocken
Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz

ROTWEINE 0,75 L

Cuvée Rot „Adagio - Sinfonie Nr. 1“	27,- €
<i>Schwarzriesling, Lemberger & Dornfelder, QbA, feinherb Weingut Adam Müller, Leimen, Baden</i>	
Dürkheimer Feuerberg	29,- €
<i>Dornfelder, Kabinett, trocken Weingut Darting, Bad Dürkheim, Pfalz</i>	
Pinot Noir	34,- €
<i>Spätburgunder, QbA, trocken Weingut Matthias Gaul, Asselheim, Pfalz</i>	
St. Laurent	32,- €
<i>St. Laurent, Kabinett, trocken Weingut Darting, Bad Dürkheim, Pfalz</i>	
Cuvée Blackprint	49,- €
<i>Cabernet Sauvignon, Merlot & Syrah, QbA, trocken Weingut Markus Schneider, Ellerstadt, Pfalz</i>	

SEKT & CHAMPAGNER 0,75 L

Traubensecco	32,- €
<i>Die alkoholfreie Alternative Weingut Schwedhelm, Zellertal, Pfalz</i>	
Heidelberger „Anno 1840“	39,- €
<i>Cuvée, trocken, Flaschengärung Weingut Adam Müller, Leimen, Baden</i>	
„Mannem Vorne“	46,- €
<i>Riesling Sekt, trocken, Flaschengärung Weingut Schrieck, St. Martin, Pfalz</i>	
Champagner, Brut, Premier Cru	79,- €
<i>Philippe Griffon, Chigny-les-roses, Champagne/Frankreich</i>	