

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

u n d / o d e r

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

Grilled pike perch fillet

with beurre blanc, creamy savoy cabbage and roasted rosemary potatoes

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

o d e r

Gegrillte Maishähnchenbrust

mit Portwein-Jus, saisonalem Wintergemüse
und gerösteten Schupfnudeln

Grilled corn-fed chicken breast

with port wine jus, seasonal winter vegetables and roasted potato noodles

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, Eier, Sulfite, Schalenfrüchte / contains milk, eggs, sulfite, nuts

Menü mit Suppe, Hauptgang & Dessert

54,- €

Menü mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert

58,- €

Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert

68,- €

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

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 & knusprigen Croutons

Lamb`s lettuce -vegan

with pomegranate dressing, roasted seeds & crispy croutons

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

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

Falafel – Bowl – vegan

21,80 €

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

Falafel – Bowl

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

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

Kürbis-Panzerotti

23,80 €

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

Schnitzel „Wiener Art“

24,80 €

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

27,80 €

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 gerösteten Schupfnudeln

Medaillons of pork filet

with sherry foam sauce, creamy savoy cabbage and roasted potato noodles

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 Wintergemüse
und gerösteten Schupfnudeln

Grilled corn-fed chicken breast

with port wine jus, seasonal winter vegetables and roasted potato noodles

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

Knusprige Gänsebrust

34,80 €

mit kräftiger Spätburgunder-Sauce, Maronen,
feinem Apfel-Rotkohl und Semmelknödel

Crispy goose breast

with port wine jus, chestnuts, fine apple red cabbage and bread dumplings

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

KINDERGERICHTE / KIDS MEAL

Knusprige Pommes Frites – vegan

6,50 €

mit Ketchup und Mayonnaise

Crispy French fries – vegan

with ketchup & mayonnaise

enthält keine deklarationspflichtigen Allergene / contains no allergene

Hausgemachte Spätzle

6,50 €

mit Rahm-Sauce

Homemade spätzle

with foam sauce

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

Hähnchennuggets oder Paniertes Schnitzel „Wiener Art“

12,50 €

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

Christstollen-Parfait

12,80 €

mit karamellisierten Mandeln und Zwetschgenröster

Christmas stollen parfait

with caramelized almonds and plum roaster

enthält Milch, Eier, Sulfite, Schalenfrüchte / contains milk, eggs, sulfite, 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 €
Siegfried – alkoholfreier Gin-Tonic mit feinem Rosmarin-Aroma	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	4,90 €
Welde Naturradler	Flasche 0,33 l	4,90 €
Kurpfalzbräu Ur-Weizen / Hefe-Weizen alkoholfrei	Flasche 0,5 l	5,90 €

WEIßWEINE OFFEN 0,2 L

Weißburgunder	8,80 €
QbA, trocken - Weingut Boris Kranz, Ilbesheim, Pfalz	
Riesling	9,80 €
QbA, trocken - Weingut Bassermann-Jordan, Deidesheim, Pfalz	
Grauburgunder	9,80 €
QbA, trocken - Winzergenossenschaft Wasenweiler, Baden	
Chardonnay	11,80 €
QbA, trocken - Weingut Borell-Diehl, Hainfeld, Pfalz	

ROTWEINE OFFEN 0,2 L

Dornfelder	8,80 €
QbA, trocken - Winzergenossenschaft Ruppertsberg, Baden	
Spätburgunder	9,80 €
QbA, halbtrocken - Winzergenossenschaft Wasenweiler, Baden	
Spätburgunder	10,80 €
QbA, trocken - Weingut Bernhart, Schweigen-Rechtenbach, Pfalz	

ROSEWEINE OFFEN 0,2 L

St. Laurent Rosé	8,80 €
QbA, trocken - Weingut Borell-Diehl, Hainfeld, Pfalz	
Spätburgunder Weißherbst	9,80 €
QbA, halbtrocken - Winzergenossenschaft Wasenweiler, Baden	

WEIßWEINE 0,75 L

Cuvée Weiß „Adagio - Memory Nr. 1“ 28,- €
Riesling & Weißburgunder, QbA, feinherb
Weingut Adam Müller, Leimen, Baden

Riesling „Johannishof“ 33,- €
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 46,- €
Sauvignon Blanc, Kabinett, trocken
Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz

ROSÉWEINE 0,75 L

Spätburgunder Rosé 28,- €
QbA, feinherb
Weingut Adam Müller, Leimen, Baden

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

Clarette 34,- €
Cabernet, Merlot & Syrah, QbA, trocken
Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz

ROTWEINE 0,75 L

Cuvée Rot „Adagio - Sinfonie Nr. 1“	28,- €
<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	36,- €
<i>Spätburgunder, QbA, trocken Weingut Matthias Gaul, Asselheim, Pfalz</i>	
St. Laurent	38,- €
<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	36,- €
<i>Die alkoholfreie Alternative Weingut Schwedhelm, Zellertal, Pfalz</i>	
Heidelberger „Anno 1840“	42,- €
<i>Cuvée, trocken, Flaschengärung Weingut Adam Müller, Leimen, Baden</i>	
„Mannem Vorne“	49,- €
<i>Riesling Sekt, trocken, Flaschengärung Weingut Schreieck, St. Martin, Pfalz</i>	
Pinot Brut Rosé	59,- €
<i>Weingut Franz Keller, Vogtsburg, Baden</i>	