

Speisekarte

Vorspeisen

Feldsalat in Sherry Essig Vinaigrette mit Speck und Croûtons

9,00 €

Gemischter Salat der Saison mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Kresse

5,50 €

Bruschetta Variation

7,50 €

Gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Baguette

6,50 €

Ziegenkäse-Säckchen im Brick-Teig an Feigensenf

mit Salat der Saison

7,50 €

Suppe

Bärlauch Suppe mit Croûtons

5,00 €

Hauptgang

Bärlauchknödel auf Pilzragout mit Parmesan

12,50 €

Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Schinken und Bergkäse gefüllt

dazu Pommes frites und Salat

15,50 €

Geschmorte Lammstelze auf Speckbohnen

mit Rosmarin Kartoffeln

17,50 €

*Pulled Pork Burger mit Coleslaw Salat
und Pfälzer Fritte*

14,50 €

Rumpsteak vom Black Angus Rind mit

Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter

an Pfälzer Fritte

19,50 €

Spargelkarte

Wir beziehen unseren Spargel vom Spargelhof

„Christ“

in Neustadt an der Weinstraße

Spargelcremesuppe mit Flusskrebsschwänzen

7,50 €

Spargelsalat vom Stangenspargel mit Räucherlachs

12,50 €

Portion Stangenspargel mit Schweineschnitzel

dazu neue Kartoffeln und

Sauce Hollandaise

19,50 €

Rumpsteak vom Black Angus auf Spargelgemüse dazu Neue Kartoffeln

26,50 €

Portion Stangenspargel im Pfannkuchen überbacken

mit Sauce Hollandaise

16,00 €

Dessert

Ausgelaufener Schokoladenkuchen mit Mango Sorbet

8,50 €

Sorbet des Tages mit Winzersekt

4,90 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

4,50 €

Chefs Lieblingsdessert

Ein Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

dazu Schokoladen Brownie

4,20 €

Gemischtes Eis mit Sahne

3,80 €