

Speisekarte

Vorspeisen

*Gemischter Salat der Saison
mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Kresse*

5,50 €

Gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Baguette

6,50 €

*Mit Zucker Karamellisierter Ziegenkäse an Feigensenf
mit Salat der Saison*

7,50 €

*Saumagen Carpaccio in Bärlauch Vinaigrette
mit Salat Bouquet*

8,50 €

Suppe

*Consommé von Ochsenherztomaten
an Mozzarella Crostini*

6,50 €

Hauptgang

Großer Weinstubensalat mit gebratenen Putenstreifen

12,50 €

★★★★

Rumpsteak vom Black Angus Rind mit Butterbohnen an

Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter

dazu Pfälzer Fritte

21,50 €

★★★★

In Spätburgunder geschmorte Lammstelze auf Paprika-Zucchini-Gemüse

dazu Kartoffelgratin

18,80

★★★★

In Butter gebratenes Kalbschnitzel

an hausgemachtem Kartoffelsalat

18,50 €

★★★★

Geschwenkte Penne Pasta in Bärlauch Sahne mit gebratenen Garnelen

13,90 €

★★★★

Panierter Griechischer Schafskäse auf Tomaten Basilikum Sugo

11,80 €

Dessert

Warme Apfel-Tarte

mit Vanille Eis

6,50 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

4,90 €

Chefs Lieblingsdessert

Ein Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

dazu Schokoladen Brownie

4,50 €

Gemischtes Eis mit Sahne

4,70 €