

# Speisekarte

## Vorspeisen

*Feldsalat in Sherry Essig Vinaigrette  
mit Speck und Croutons*

9,50 €

\*\*\*\*

*Geräucherte Gänsebrust an Mango Chutney mit Feldsalat*

10,80 €

\*\*\*\*

*Gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Baguette*

6,50 €

\*\*\*\*

*Gebrannter Ziegenkäse an Feigensenf und Salat der Saison*

7,50 €

\*\*\*\*

*Geräucherter Lachs an Kartoffelpuffer mit Sahnemeerrettich*

9,80 €

## Suppe

*Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis  
mit steirischem Kürbiskernöl*

5,00 €

\*\*\*\*

## *Hauptgang*

*In Aromaten gebratene Dorade Royal an Karottenpüree, Rieslingsauce  
und geschwenkte Linguine*

19,50 €

\*\*\*\*

*Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Schinken und Bergkäse gefüllt  
dazu Pommes frites und Salat*

15,50 €

\*\*\*\*

*Pfälzer Kastanien-Saumagen auf Rahmwirsing dazu Bratkartoffeln*

13,50 €

\*\*\*\*

*Hausgemachte Spinatknödel  
auf Waldpilzragout mit Parmesan*

12,80 €

\*\*\*\*

*In Spätburgunder geschmorte Rinderroulade auf Rotkohl  
mit Kartoffelknödel*

17,50 €

\*\*\*\*

*Rumpsteak vom Black Angus Rind mit  
Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter  
an Pfälzer Fritte*

19,50 €

## *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 €