

Empfehlungen aus der Limburgerhof-Küche ...alles frisch, alles lecker, alles etwas anders.

Vorspeise – Starters

**Bruschetta von Tomaten und Ricotta (f)
auf hausgemachtem Focaccia(a)** € 6,90
Bruschetta tomatoes and ricotta homemade focaccia

**Beef Tatar
Feines Rindertatar auf Avocadosalsa
mit Wildkräutersalat** € 9,90
minced beef, avocadosalsa, herb salad

Suppen – Soups

Feine Kürbissuppe(f) mit Apfel und Ingwer € 5,90
Pumpkin soup with apple and ginger

**Cremesuppe(f) von Pfifferlingen
mit Baconchip (2)** € 6,90
Cremesuppe of chanterelles, bacon chips

Wer sagt Salat ist nur Grünzeug... Salads

Kleiner Beilagensalat mit Hausdressing(i) € 4,90
Small mixed salad, house dressing

Bunter Salatteller mit Hausdressing(i)
Colorful salad platter with house dressing

Wahlweise mit:

Optional:

- **gebratenen Putenstreifen** € 11,50

- roasted turkey strips

- **gebratene Ochsenfetzen** € 13,50

- roasted beef stripes

alle Preise in Euro inkl. 19% **MwSt/Service** inbegriffen.
Eine Liste der verwendeten Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite.

Für jeden was dabei...

Pasta aus eigener Herstellung- Home made pasta dishes

**Feine Tagliatelle^(a,c) in Gorgonzolarahm⁷ mit Spinat,
karamellisierten Birnenspalten und gebratenen
Roastbeefstreifen** € 13,90

Fine tagliatelle in gorgonzola cream, spinach,
caramelized pears and fried roast beef stripes

**Spaghetti^(a,c) Pesto Rosso mit sonnengetrockneten
Tomaten, Schafskäsewürfel^(f) und Ruccola** € 11,90

Spaghetti Pesto Rosso, sun-dried tomatoes, feta cheese cubes
and rocket salad

Vegetarische Kost

**Hausgemachte Tagliatelle^(a,c) mit fein abgeschmecktem
Waldpilzragout in Rahm^(f)** € 12,50

Homemade tagliatelle, mixed mushroom cream sauce

Aus der Pfälzer Heimat Regional dishes

**Pfälzer Saumagen^(a,2,c,8,1,3) auf Rieslingkraut
und Kartoffelstampf** € 13,00

Stuffed stomach of porc, regional style, truffled mashed potatoes
And german sour crout

**Geschmorte Rinderroulade gefüllt mit Bauchspeck^(2,3),
Zwiebeln und Essiggurke auf Rahmwirsing ^(f)
mit hausgemachte Spätzle^(a,c)** € 13,90

Braised beef roulade stuffed with bacon,
onions and pickled cucumbers on creamy savoy homemade noodles

alle Preise in Euro inkl. 19% **MwSt/Service inbegriffen.**
Eine Liste der verwendeten Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

„Unser Renner“

**Cordon bleu vom Schwein^(c,a) mit kräftigem Bergkäse^(f)
und Saftschinken^(7,2) gefüllt, dazu Club Pommes frites
und Beilagensalat** € 14,90

Cordon bleu of the porc, stuffed with mountain cheese and ham,
club fries and mixed salad

„Pfalz“ Sie ordentlich Hunger haben empfehlen wir

**Paniertes Schweineschnitzel^(a,c) „Wiener Art“
mit Club Pommes und Beilagensalat(i)** € 13,90
Breaded pork shnitzl "Viennastyle"
club fries and mixed salad

**Grillteller „ a la Residenz`` (Rinder.- Schweine.- Putensteak)
mit BBQ soße(1), Kräuterbutter(f) und Club Pommes** € 20,50
Mixedgrill,beef,porc,turkey
BBQ sauce, herb butter and club fries

**Feines argentinisches Rumpsteak, nach Ihren Wünschen
gebraten mit Schmorzwiebeln(4) oder Kräuterbutter(f)
und Club Pommes** € 22,90
Fine Argentina rump steak, black beer onions and herb butter

Dessert

Eisbecher „ a la Residenz`` (f) € 5,90
Ice cream cup "a la Residenz"

**Warmes Schokoladenküchlein mit frischen Früchten
und Vanilleeis (a,c,f)** € 6,50
Warm chocolate cake with fresh fruits
and vanilla ice cream

Dreierlei Sorbets (f) € 7,00
aus eigener Herstellung und frischen Früchten
Three sorbets
From our own production and fresh fruits

Alle o.a. Preise enthalten MWST und Bedienungsgeld
Eine Liste der verwendeten Zusatzstoffe und enthaltenen Allergene entnehmen Sie der gesonderten IListe



Burger a la Residenz Hotel

Pulled Pork Burger

**Saftig gezupfte Schweineschulter, 12 Stunden sanft gegart, BBQ-Soße(1) € 10,60
hausgemachter Krautsalat, Tomate und Briochebrötchen(a,f), dazu
Club Pommes**

Juicy shoulder of pork, cooked tenderly for 12 hours, bbq-sauce cabbage
salad, tomato and club fries

Residenz Burger

**Rindfleischburger im Sesambrötchen(j,a) mit Edamer(f), Tomate, € 11,60
Essiggurke(3,8) Salat, Zwiebel und hausgemachter Burgersauce(i,c,)
dazu Süßkartoffel – Pommes frites**

180g Juicy beef in sesame bread with edam, tomato,
Garlic cucumber, lettuce, onion and homemade Burgersauce
Plus sweet potato fries

Lachsburger – Salmon Burger

**Hausgemachtes Lachspaddy Wakamealgensalat(j,1,3), Wasabimayonaise(c) € 12,60
Salatgurke, Sesambrötchen(6,k,j,a) und Süßkartoffel -Pommes frites**

Salmon paddy, wakame salad, wasabi mayonnaise, cucumber
Sesam roll aund sweet potato fries

Veggie Burger

**Hausgemachtes Quinoapaddy, geschmolzener Ziegenkäse(f) € 11,90
Rotkohl-Wildkräutersalat und Sweetchiliemayonaise(c,) und
Kartoffelecken**

Homemade quinoapaddy, melted goatcheese, red cabbage- herb salad
Sweet chilie mayonnaise and potatowedges

Alle o.a. Preise enthalten MWST und Bedienungsgeld

Eine Lister der verwendeten Zusatzstoffe und enthaltenen Allergene entnehmen Sie der gesonderten IListe

Von uns verwendete Zusatzstoffe sind in der Karte wie folgt gekennzeichnet:

- 1) mit Farbstoff**
- 2) mit Konservierungsstoff**
- 3) mit Antioxidationsmitteln**
- 4) geschwefelt**
- 5) mit Geschmacksverstärkern**
- 6) geschwärzt**
- 7) mit Phosphat**
- 8) mit Süßungsmitteln**

Zeichenerklärung Allergene

- a) Weizen**
- b) Krebstiere**
- c) Eier**
- d) Fische**
- e) Erdnüsse**
- f) Milch/Laktose**
- g) Pistazien**
- h) Haselnüsse**
- i) Senf**
- j) Sesamsamen**
- k) Weichtiere**