

„Unser Renner“

Cordon bleu vom Schwein mit kräftigem Bergkäse und Saftschinken gefüllt, dazu Club Pommes frites und Beilagensalat^{1,3,6,7,12}

Cordon bleu of the pig with strong mountain cheese
And juice ham, topped with club fries
And side dish

€ 14,90

„Pfalz“ Sie ordentlich Hunger haben empfehlen wir

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Club Pommes und Beilagensalat^{1,3,6,7}

Breaded pork cutlet "Viennastyle
With club fries and salad

€ 13,90

Grillteller „ a la Residenz `` (Rinder.- Schweine.- Putensteak) mit BBQ soße, Kräuterbutter und Club Pommes⁷

Mixedgrillwith,beef,porc,turkey
With BBQ sauce, herb butter and club fries

€ 20,50

Feines argentinisches Rumpsteak, nach Ihren Wünschen gebraten mit Schwarzbier Zwiebeln oder Kräuterbutter⁷ und Club Pommes

Fine Argentine rump steak, according to your wishes
Fried with black beer onions or herbs
And club fries

€ 22,90

Dessert

Eisbecher „ a la Residenz `` 7

Ice cream cup "a la Residenz"

€ 5,90

Warmes Schokoladenküchlein mit frischen Früchten und Vanilleeis^{1,3,7}

Warm chocolate cake with fresh fruits
And vanilla ice cream

€ 6,50

Dreierlei Sorbets aus eigener Herstellung und frischen Früchten

Three sorbets
From our own production and fresh fruits

€ 7,00

Allergene:

01-mit Gluten	09-mit Sellerie
02-mit Krebstiere	10-mit Senf
03-mit Eier	11-mit Sesamsamen
04-mit Fisch	12-mit Schwefeldioxid
05-mit Erdnüsse	13-mit Lupinen
06-mit Soja	14-mit Weichtieren
07-mit Milch	
08-mit Schalenfrüchte	

alle Preise in Euro inkl. 19% **MwSt/Service** inbegriffen.

Für jeden was dabei...

Pasta aus eigener Herstellung- Home made pasta dishes

**Feine Tagliatelle in Gorgonzolarahm mit Spinat,
karamellisierten Birnenspalten und gebratenen
Roastbeefstreifen^{1,3,7} € 13,90**

Fine tagliatelle in gorgonzola with spinach,
Caramelized pear splits and fried
roast beef

**Spaghetti Pesto Rosso mit sonnengetrockneten
Tomaten, Schafskäsewürfel und Ruccola^{1,3,7} € 11,90**

Spaghetti Pesto Rosso with sun-dried
Tomatoes, sheep's cheese cubes and arugula

Vegetarische Kost

**Hausgemachte Tagliatelle mit fein abgeschmecktem
Waldpilzragout in Rahm^{1,3,7} € 12,50**

Homemade tagliatelle with finely seasoned
Waldpilzragout in cream

Aus der Pfälzer Heimat Regional dishes

**Pfälzer Saumagen auf Champagnerkraut
und getrüffeltem Kartoffelstampf^{7,9,12} € 13,00**

Pfälzer Saumagen on champagne
And truffled mashed potatoes

**Geschmorte Rinderroulade gefüllt mit Bauchspeck,
Zwiebeln und Essiggurke auf Rahmwirsing
mit hausgemachte Spätzle^{3,7,10,12} € 13,90**

Braised beef roulade stuffed with bacon,
Onions and pickled cucumbers on creamy savoy
With homemade spaetzle

alle Preise in Euro inkl. 19% **MwSt/Service inbegriffen.**

Eine Liste der verwendeten Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.