

# First things first...

## Rieslingsekt Winzerverein Forst

Glas	0,1l	4,00 €
Flasche	0,75l	26,00 €

## Aperol Spritz

Rieslingsekt, Aperol, Soda, Orange 9/3	0,25l	7,50 €
--	-------	--------

## Lavendel Spritz

Rieslingsekt, Lavendel, Soda 3	0,25l	7,50 €
--------------------------------	-------	--------

## Himbeer Secco

Rieslingsekt, Himbeerpüree, Soda 9	0,25l	7,50 €
------------------------------------	-------	--------

## Hugo

Rieslingsekt, Holunderblütensirup, Limette, Minze, Soda 8	0,25l	7,50 €
---	-------	--------

## Lillet Wildberry

Lillet, Schweppes Russian Wildberry	0,25l	7,50 €
-------------------------------------	-------	--------

## Espresso Martini

Espresso, Kahlua, Vodka 1	0,2l	8,50 €
---------------------------	------	--------

## Campari

Orange oder Soda 3	0,25l	7,50 €
--------------------	-------	--------

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

Die Allergene entnehmen Sie bitte einer Separaten Karte welche Sie auf Wunsch von unserem Servicemitarbeiter erhalten.

## Vorspeisen

Kürbis-Bruschetta / Frischkäse a/f €11,60  
pumpkin-bruschetta / cream cheese

## Suppe

Kürbiscremesuppe / Schmand f €7,10  
pumpkin-soup / sour cream

## Vegetarisch

Pilzpfanne a la crème / hausgemachte Tagliatelle /  
Grana Padano a/f €17,10  
mushroom pan / homemade tagliatelle / grana padano

Bowl / Quinoa / Garnelen / Tomate / Gurke / Butter a,f €17,40  
bowl with quinoa, prawns, tomato, cucumber, butter

## Fisch

Zanderfilet / Spinatrisotto/ Safranschaum b/f €20,80  
pike-perch filet/ spinach risotto/ saffron foam

Black Tiger Garnelen / Hausgemachte Tagliatelle /  
Limonensauce / Spinat a/f/c €21,80  
black tiger prawn / homemade tagliatelle / lime sauce / spinach

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

Die Allergene entnehmen Sie bitte einer Separaten Karte welche Sie auf Wunsch von unserem Servicemitarbeiter erhalten.

# Hauptgerichte

Hausgemachte Fleischpflanzerl / Kartoffel-Karottenstampf / Sherry Rahmsauce	€15,20
homemade meatballs / mashed potato-carott / sherry cream sauce <i>a/f/i/k</i>	
Filet vom Landschwein / Rahmpilze / Spätzle <i>a/f/i</i>	€19,90
country pork tenderloin / creamy mushrooms / spaetzle	
Cordon Bleu vom Landschwein / Parmesan / Parmaschinken / Gartenkräuter-Kartoffelstampf <i>a/f/i/2</i>	€20,90
cordon bleu from veal/ parmesan cheese/ parma ham / pot herbs mashed potato	
Paniertes Stielkotelett vom Landschwein / Kartoffel-Gurken-Salat <i>a/f/i/k</i>	€19,60
breaded pork chop from the country pig / potato cucumber salad	
Kalbsrückensteak / Steinpilzkruste / Rotweibuttersauce / Süßkartoffel-Püree / glasiertes Gemüse	€28,90
veal back steak / porcini mushroom crust / red wine butter sauce / sweet potato puree / glazed vegetables <i>a/f/i/3</i>	
Argentinisches Rumpsteak / Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln / Bratkartoffeln	€29,70
Argentine rump steak / herb butter or braised onions / fried potatoes <i>a/f/i/3</i>	

# Dessert

Sorbetvariation / frischen Früchten 8	€7,80
sorbetvariation / fresh fruits	
Marinierte Pfälzer Zwetschge / Bourbon-Vanille-Parfait / Crumble 8	€8,10
marinated pfälzer plum / rhubarb vanilla parfait / crumble	

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

Die Allergene entnehmen Sie bitte einer Separaten Karte welche Sie auf Wunsch von unserem Servicemitarbeiter erhalten.

## *After Dinner..*

Etter Obstbrände von unserem Digestif Wagen Alte Pflaume, Alter Apfel, Alte Orange, Himbeere, Mirabelle, Williams Christ Birne, Quitte, Aprikose, Haselnuss, Kirsche	2 cl 7,00 €
Grappa Nonino	2 cl 7,00 €