Vorspeisen – Starters

Frischer Feldsalat mit hausgemachtem Kartoffeldressing, Croutons
und gebratenem Speck,2,3 **€ 6,60**
Lambs lettuce, home made potato dressing, bread croutons, bacon

Gebratene Hähnchenbruststreifen, Koriander-Joghurtsauce
und Couscoussalat,a **€ 9,90**
Roasted stripes of chickenbreast, coriander-joghurt sauce
and couscous salad.

Karamelisierter Ziegenfrischkäse,f an Birnenchutney, mit Rauke
und Walnussdressing,h **€9,40**
Caramelized goat cheese, pearchutney, rocketsalad and walnut dressing

Vegetarisch. Ruccola mit Walnussdressing,h, gebratenen Champignons
und frischen Kirschtomaten. **€6,90**
Vegetarian starter. Rocketsalad, walnutdressing,roasted mushrooms and
fresh cherrytomatoes.

Portion Räucherlachs,b, mit Honig-Senf-Dill Dressing,e
dazu Kartoffelrösti und Salatbouqette **€13,60**
Smoked Salmon, honey-mustard-dill dressing, hash brown
and salad.

Alle angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Eine Liste der angegebenen Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zutaten finden Sie auf der letzten Seite

Hauptgerichte-main courses

Cordon Bleu vom Schwein,a, gefüllt, mit Bergkäse,f, und gekochtem Schinken,2,3, dazu Steckrüben und Bratkartoffeln **€19,70**

Porc Cordonbleu stuffed with maountain cheese and boiled ham, turnips and fried potatoes.

Rinderhüftsteak mit Pfefferrahmsauce,a,f,e, Speckbohnenbündchen und Rosmarinkartoffeln **€22,50**

Beef rump steak, pepper cream sauce, bacon bean cuffs, rosemary potatoes

Feine Lachstranche,b, gebraten,b, Thymianrisotto,f, und Spinat **€21,50**

Fried salmon tranche, thyme risotto and spinach

Vegetarisch. Feine Glasnudeln a la Provencal, mit Oliven,6,4,2, Paprika und Zucchini **€ 14,60**

Vegetarian dish.Glass noodles a la provencale, olives, bell peppers and zucchini.

Saltimbocca von der Pute,2,3, feine Rahmsauce,f,e,sautiertes Gemüse und Tagliatelle,i,a. **€19,20**

Saltimbocca of turkey, cream sauce, vegetables and tagliatelle

Alle angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Eine Liste der angegebenen Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zutaten finden Sie auf der letzten Seite

Hauptgerichte – main courses

Aus der Region, original Pfälzer Saumagen,2,3,7,h, mit Maronen,
Rieslingsauerkraut und Kartoffelstampf **€17,40**
Original palatinat stuffed porc stomach, chestnuts, riesling sourkraut
and mashed potatoes

Desserts

Créme brullée,i,f, mit Amarenaeis **€7,40**
Creme brullee with amarena ice cream

Mousse au Chocolat,f,i, mit Orangenkompott **€8,50**
Mousse au chocolat, orange compote

Alle angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

Eine Liste der angegebenen Allergene und kennzeichnungspflichtigen Zutaten finden Sie auf der letzten Seite

Liste Allergene und Zusatzstoffe

1.Mit Farbstoff

2.Mit Konservierungsstoff

3.Mit Antioxidationsmittel

4.Mit Schwefel oder geschwefelt

5.Mit Geschmacksverstärker

6. geschwärzt

7.Mit Phosphat

8.Mit Süßungsmitteln

a.Getreideprodukt glutenhaltig

b.Fisch

c. Krebs/Schalentier

d.Sulfite aus Schwefeldioxid

e.Sellerie

f.Milchprodukt lactosehaltig

g.Sesamsamen

h.Nüsse

i.Eiprodukte

j.Lupinen

k.Senf

l.Soja

n.Erdnüsse