

## Lust auf einen Apéritif

Der kleine Drink vor dem Essen ob prickelnd, bitter oder süß soll den Magen öffnen, den Appetit anregen und auf die bevorstehende Mahlzeit einstimmen.

### Die Gemischten:

---

Hauscocktail Sanbitter <sup>(2,9)</sup> , Maracujanektar und Orangensaft mit Sekt aufgefüllt	0,1L	5,50
Kir Weißwein mit einem Schuss Johannisbeerlikör	0,1L	5,20

### Die Spritzigen

---

Glas Sekt	0,1L	5,50
Glas Sekt aromatisiert mit einem Schuss Likör Ihrer Wahl: Pfirsich <sup>(2)</sup> , Maronen <sup>(2)</sup> , Johannisbeere oder Feigen	0,1L	5,50
Aperol Spritz Aperol <sup>(2,14)</sup> , Sekt, Soda, und Eis	0,25L	6,90
Lillet Berry Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Granatapfelsirup, Sommerbeeren und Eiswürfel	0,25L	6,90
Hugo Holunderblütensirup mit Sekt, Soda, Zitrone und Minze	0,25L	6,90
Helga Himbeersirup mit Sekt, Zitrone, Soda und Himbeeren	0,25L	6,90

Zusatzstoffe: 2 mit Farbstoff, 9 mit Süßungsmittel, 14 mit Taurin

## Die Klassiker

---

Martini bianco	5 cl	5,00
Sherry medium	4 cl	5,00
Campari <sup>(2)</sup> Soda		6,00
Campari <sup>(2)</sup> Orange		6,50
Pernod <sup>(2)</sup> mit Eiswasser		6,00

## Die Alkoholfreien

---

Alkoholfreier Hauscocktail Sanbitter <sup>(2,9)</sup> , Maracujanektar und Orangensaft mit Mineralwasser aufgefüllt	0,1L	5,20
Glas alkoholfreier Sekt	0,1L	5,20
Glas alkoholfreier Sekt aromatisiert mit einem Schuss Sirup	0,1L	5,20
Sanbitter <sup>(2,9)</sup> mit Eis und Zitrone	0,1L	4,20
Sanbitter <sup>(2,9)</sup> mit Soda	0,25L	4,80
Sanbitter <sup>(2,9)</sup> mit Orange	0,25L	5,00
Sanbitter Spritz Sanbitter <sup>(2,9)</sup> , mit alkoholfreiem Sekt, Soda, und Eis	0,25L	6,90
Alkoholfreier Wild Berry Schweppes Russian Wild Berry, Granatapfelsirup Sommerbeeren und Eiswürfel	0,25L	6,90
Hugo alkoholfrei Holunderblütensirup mit alkoholfreiem Sekt, Soda, Zitrone und Minze	0,25 l	6,90
Helga alkoholfrei Himbeersirup mit Sekt, Zitrone Soda und Himbeeren	0,25L	6,90

Zusatzstoffe: 2 mit Farbstoff, 9 mit Süßungsmittel, 14 mit Taurin



## **Salatvariationen kunterbunt und richtig lecker**

---

Bunte Blattsalate  
mit gerösteten Kernen und Weißbrotcroupons 8,90

Gemischter Salatteller  
mit Blatt- und Rohkostsalaten 6,50

## **Feines aus dem Suppentopf**

---

Pfälzer Käschdesupp  
Feines Süsschen aus der Edelkastanie  
mit Lebkuchencroutons  
(vegetarisch) 7,90

## **Vorweg oder Zwischendurch**

---

Deftige Blutwurstkrusteln  
auf Krautsalat mit Walnüssen und Brot 9,50

Ziegenkäse gratiniert mit Chilizucker  
auf Bauernbrot mit Latwerge 10,90

## **Hauptgericht Fleischlos genießen**

---

Unsere Spinatknödel  
in Tomaten-Salbei-Butter  
mit gehobeltem Parmesan und einem bunten Salat  
von Blatt- und Rohkostsalaten 18,90

Bei der Zubereitung unserer Speisen werden Lebensmittel und Gewürze mit allergenem Potential (Allergene) verwendet. Eine Liste mit den von uns verwendeten Allergenen und Zusatzstoffen halten wir in einer extra Karte für Sie bereit.





## **Frisch und Vital**

---

Fitnesssteller

Frischer Salat und Rohkostsalate  
mit einem Rumpsteak und Kräuterbutter 33,90

Frischer Salat und Rohkostsalate  
mit gegrilltem Wels und Senfschaum 28,90

Frisch Blatt- und Rohkostsalate  
mit gebratener Hähnchenbrust 27,90

## **Hauptgerichte gut und deftig**

---

Schweineschnitzel „Wiener Art“  
mit Pommes frites und einem  
kleinem Salat aus Blatt- und Rohkostsalaten 19,90

Argentinisches Rumpsteak  
wahlweise mit Kräuterbutter,  
glacierten Zwiebeln oder  
unter der Knoblauchkräuterkruste  
dazu Pommes frites 32,90

Hähnchenbrustfilet „au four“  
Hähnchenbrust mit Ragout fin von der Gans  
und Käse gratiniert, dazu Kartoffelkroketten 23,90

Bei der Zubereitung unserer Speisen werden Lebensmittel und Gewürze mit allergenem Potential (Allergene) verwendet. Eine Liste mit den von uns verwendeten Allergenen und Zusatzstoffen halten wir in einer extra Karte für Sie bereit.

## **Lecker, deftig und selbstgemacht**

Saumagen frisch aus dem Sud  
auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und  
Bauernbrot 18,90

Deftige Leberknödel  
auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und  
Bauernbrot 18,90

Pfälzer Duett  
von Saumagen und Leberknödel  
auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und  
Bauernbrot 18,90

## **Auf Wunsch extra Beilagen**

Pfälzer Bratkartoffeln  
mit Speck, Zwiebeln und Majoran 4,40  
Pommes-frites 4,20  
Kartoffelkroketten 4,20  
Schwenkkartoffeln 3,90  
Grünkohl 4,20

Glacierte Zwiebeln 1,90  
Selbstgemachte Kräuterbutter 2,30

Bratenjus 1,90  
Rahmsauce 1,90  
Madagaskarsauce (Grüne Pfeffersauce) 1,90

Bei der Zubereitung unserer Speisen werden Lebensmittel und Gewürze mit allergenem Potential (Allergene) verwendet. Eine Liste mit den von uns verwendeten Allergenen und Zusatzstoffen halten wir in einer extra Karte für Sie bereit.



## **Der süße Abschluss**

Gemischtes Eis mit 3 Kugeln Eis und Sahne	8,40
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	9,50
Selbstgemachte Crème brûlée fein ausgarniert	6,90

## **Klein aber Fein – unsere Minidesserts**

Affogato al caffè eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso	4,90
1 Kugel Eis nach Wunsch: Vanille, Schokolade oder Erdbeere mit Sahne fein ausgarniert	3,90

Zubereitung unserer Speisen werden Lebensmittel und Gewürze mit allergenem Potential (Allergene) verwendet. Eine Liste mit den von uns verwendeten Allergenen und Zusatzstoffen halten wir in einer extra Karte für Sie bereit.

