

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 ^(2,9) , 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 ⁽²⁾ , Maronen ⁽²⁾ , Johannisbeere oder Feigen	0,1L	5,50
Aperol Spritz Aperol ^(2,14) , Sekt, Soda, und Eis	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

Die Klassiker

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

Die Alkoholfreien

Alkoholfreier Hauscocktail Sanbitter ^(2,9) , 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 ^(2,9) mit Eis und Zitrone	0,1L	4,20
Sanbitter ^(2,9) mit Soda	0,25L	4,80
Sanbitter ^(2,9) mit Orange	0,25L	5,00
Sanbitter Spritz Sanbitter ^(2,9) , mit alkoholfreiem Sekt, Soda, und Eis	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 Weißbrotcroûtons	8,90
Gemischter Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten	6,50

Feines aus dem Suppentopf

Ein Süppchen nach der Saison Bitte fragen Sie nach	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

Leckere Bärlauchnudeln Tagliatelle in Bärlauchrahm mit gerösteten Pinienkernen, rotem Pfeffer, getrockneten Tomaten und gehobeltem Parmesan	16,90
Wurzelgulasch Pastinaken, Möhren, Petersilienwurzel und mehr, dazu Schwenkkartoffeln (Vegan/glutenfrei)	21,90

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

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

Gesottene Schweinebäckchen
in Balsamicosauce mit Gelleriewestampes 24,90

Gegrillte Hähnchenbrust „Madagaskar“
in grüner Pfeffersauce mit Krokette
(Hähnchenbrust aus „FairMast“ Geflügelhaltung) 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
Gelleriewestampes 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
Warmen Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	9,50
Feines Vanille- und Schokoladeneis mit Walnusstückchen und Sahne garniert	8,80
Leckere Joghurtcrème aus dem Weinglas mit frischen Beeren, Mandelblättchen und Pistazienkernen ausgarniert	7,90

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.



Kaffee und mehr

Tasse Kaffee Creme 3,30

Espresso 3,30

Doppelter Espresso 5,00

Cappuccino 4,00

Espresso mit geschäumter Milch

Milchkaffee 5,00

Kaffee mit viel heißer Milch

Latte Macchiato 4,00

Espresso mit heißer Milch und Milchschaum im Glas

Rüdesheimer Kaffee 6,50

Kaffee mit Weinbrand und Sahnehaube

Alle Kaffeevariationen enthalten Koffein
auf Wunsch können wir unsere Kaffeespezialitäten auch mit
koffeinfreiem Kaffee zubereiten

Heiße Schokolade 4,90

mit Sahnehaube oder Milchschaum

Unsere Teewelt von der Firma Dallmayer

Kräutertees

Zitronenverbene

Zitronenverbene, auch wohlriechendes Eisenkraut genannt, überzeugt durch ihre Leichtigkeit. Warm oder kalt getrunken vereinen sich feines Zitronenaroma und ausgewogene Milde.

Frisches Aroma, mild und leicht, mit feinem Zitrusduft 3,20

Pfefferminze

Erfrischender Kräutertee aus ausgewählten Pfefferminzblättern. Schmeckt angenehm würzig, eben typisch minzig.

Würzig-frisches Aroma, minzig und leicht kühl im Abgang 3,20

Kamille

Nur voll aufgeblühte Kamillenblüten werden von Hand gepflückt und getrocknet. Nach dem Aufguss verbreiten die zarten Blütenköpfchen ihre angenehme Wirkung. Ein milder Teegenuss – auch zu später Stunde.

Blumiges Aroma, mild und weich, leicht süß 3,20

Früchtetee

Waldbeere

Sommerlich-leichte Fruchtsensation mit Waldbeeren-Aroma. Brombeerblätter verleihen dem Tee eine natürliche Süße.

Kräftig-beeriges Aroma, fruchtig-frisch, natürliche Süße 3,50

Schwarzer Tee

Earl Grey Aromatisierter Schwarzer Tee

Der Klassiker unter den aromatisierten Tees – benannt nach Earl Grey, der diese Mischung durch einen Zufall entdeckte. Der frische Zitrusduft stammt von der Bergamotte-Frucht.

Würzig-kräftiges Aroma, mit leichter Zitrusnote 3,50

Grüner Tee

Japan Sencha

Sein feinherber Geschmack wird durch eine leichte Süße abgerundet.

Feinherbes Aroma, leicht nussig, feine Süße, mild 4,00

Ginseng Ingwer Aromatisierter Grüner Tee

Ein fein ausbalancierter, raffinierter Grüntee. Ingwerstücke, Tulsikraut, Kardamom, rosa Pfeffer und Ginseng-wurzel geben diesem edlen Tee eine würzig-frische Note.

Würziges Aroma, frisch 4,00



Unsere Auswahl der Destillerie Sippel

Whisky Palatinatus Popart of Blend 42%vol 4cl	6,90
Spätburgunder Tresterbrand im Holzfaß gereift 40% vol	4,90
Kirschwasser 40%vol	4,50
Wald Himbeer Geist 40%vol	4,50
Mirabellenbrand 40%vol	4,50
Brand aus Pfälzer Quitten 42%vol	4,50
Alte Quetsch 35%vol	4,90
Weinbergpfirsich Likör 20%vol	4,00
Pfälzer Keschde Likör 20%vol	4,00
Butterscotch Toffee Likör 20%vol	4,00

Unsere Klassiker

Jubilaeums Aquavit 42%vol	3,50
Ouzo 38%vol	3,00
Jack Daniel´s 40%vol 4cl	5,20
Tresterbrand 40%vol	3,00
Weinbrand 38%vol	3,00
Williams 40%vol	3,00
Haselnuss 40%vol	3,50
Ramazotti 30%vol	3,50
Jägermeister 35%vol	3,00
Rotweinlikör 25%vol (Weingut Benß)	3,50
Amaretto 18%vol	3,50





Weingut Sippels

Destillerie Thomas Sippel

FEINSTE EDELBRÄNDE AUS DER PFALZ

Inmitten des über 1200 Jahre alten Weisenheim am Berg, am Rande des Pfälzer Waldes, liegt unsere hauseigene Destillerie.

Unser Herz brennt für edle Destillate. Natürlich arbeiten wir mit unserem eigenen Trester aber auch bestes, handverlesenes und vollreifes Obst von heimischen Bauern. Moderne Brenntechnik, echtes Handwerk und perfektes Obst sind die besten Voraussetzungen um Edelbrände von besonderer Güte destillieren zu können. Thomas Sippel möchte die Trester und Obstbrände als Destillat mit ihrem Aroma so einfangen, wie sie am Baum oder Stock gereift sind.

UNSERE DESTILLERIE

Seit 1990 haben wir unsere hochmoderne Destillerie auf- und ausgebaut. Unsere Brennanlage besteht aus zwei Pots mit angeschlossenen Kolonnen und stammt vom führenden Hersteller Arnold Holstein aus Markdorf. Hier werden alle klassischen Brände aber auch Whisky und Rum destilliert. Interessierte Besucher können gerne einen Blick auf die beeindruckende Anlage werfen oder im Verkostungsraum die gesamte Vielfalt unserer edlen Destillate probieren.

