



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
---	-------	------



Frische Pfifferlinge jetzt genießen

Frische Pfifferlinge a la crème
mit Semmelknödeln (Vegetarisch) 19,90


Paniertes Schweineschnitzel
mit frischen Pfifferlingen a la crème
und Semmelknödeln 27,90

Argentinisches Rumpsteak
mit frischen Pfifferlingen aus der Pfanne
und deftigen Bratkartoffeln mit Speck
Zwiebeln und Majoran 39,90

Gegrillte Hähnchenbrust
(Hähnchenbrust aus „FairMast“ Geflügelhaltung)
mit frischen Pfifferlingen a la crème
und Kartoffelkroketten 29,90

Gegrilltes Lachsfilet
mit frischen Kräuter-Pfifferlingen
und Schwenk-Kartoffeln 36,90

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.







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 Süsschen nach der Saison
Mal fragen, was da ist 7,90

Vorweg oder Zwischendurch

Deftige Blutwurstkrusteln
auf Krautsalat mit Walnüssen und Brot 9,50

Hauptgericht Fleischlos genießen

Unsere Spinatknödel
in Tomaten-Salbei-Butter
mit gehobeltem Parmesan und einem bunten Salat
von Blatt- und Rohkostsalaten 19,90

Bouillonkartoffeln
mit Meerrettichschmand, Bratwurst und einem
bunten Salat von Blatt- und Rohkostsalaten
(vegan/Glutenfrei) 18,90

Mediterraner Spaghetti Salat
mit frischen Kräutern, Tomaten, Oliven,
Peperoni, Rucola und gehobeltem Parmesan 17,90

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

Gegrillte Hähnchenbrust „Madagaskar“
in grüner Pfeffersauce mit Kroketten 24,90

Klassischer Tafelspitz
mit Meerrettichschmand und
Bouillonkartoffeln 26,90

Roastbeef kalt aufgeschnitten
mit Remouladensauce
dazu deftige Bratkartoffeln
mit Speck, Zwiebeln und Majoran 22,90





Feines vom Fisch

Gegrillte Lachstranchen auf lauwarmen
Spaghetti Salat mit frischen Kräutern
und Tomatenconcassée 29,90

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

Glacierte Zwiebeln 1,90
Selbstgemachte Kräuterbutter 2,30

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



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 Walnussstückchen 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



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

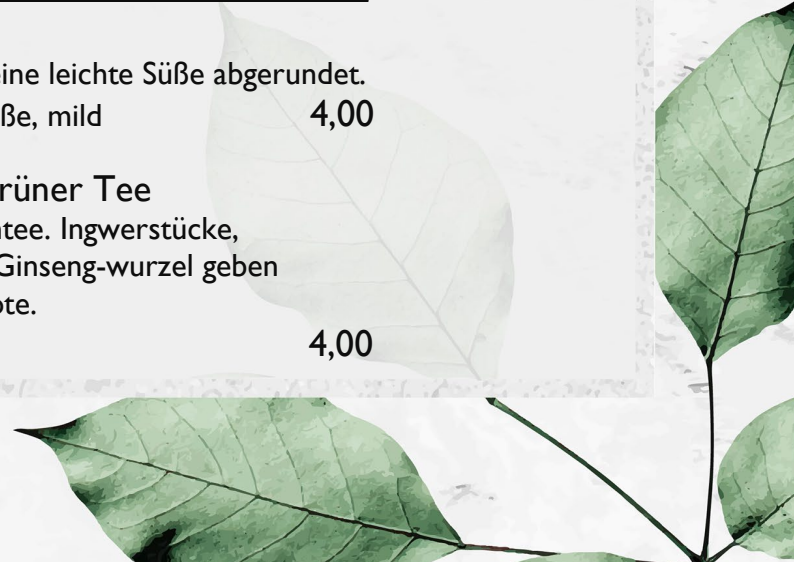
Sein feinherber Geschmack wird durch eine leichte Süße abgerundet.

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
Ramazzotti 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.

