

Dessert

Topfenknödel
an Traubenragout, Walnusseis

6.90

Mille Feuilles aus Mandelkrokant,
Schokoladenmousse, Blutorangengelee

6.30

Geeiste Nougatschnitte
an Birnenkompott, Schokoladenbeignets

7.50

Käseauswahl

Speisenkarte



Sie finden uns sicher gut.

Pfälzer Küche

Pfälzer Saumagen, Dornfelder Soße
Weinsauerkraut, Kartoffelpüree
12.50

Ein Paar Bratwürste, Zwiebel Soße
Weinsauerkraut, Kartoffelpüree
10.90

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet
Chicoree, Quinoalinsen, süß-sauere Karotten

22.20

Gratin vom Edelfisch an Kurkumaschaum
Jacobsmuscheln, Lauchgemüse, Pappardelle

17.90

Pochiertes Lachsfilet an Estragonespuma,
Pisatziencouscous, gehobelter Fenchel, Apfelgelee

18.80

Suppen

Doppelte Rinderkraftbrühe,
Markklößchen
4.60

Altriper Flusskrebssuppe,
Chesterbrot

6.50



Vorspeisen

Glasierte Jacobsmuscheln,
Blätterteiggebäck, Erbsenpüree, Dillgelee,
Gurkengranitee
9.80

Knackige Blattsalate in Schalottenvinaigrette

4.50

-dazu wahlweise -
Fisch- oder Fleischspezialitäten
aus unserer Karte

Lachsfilet 11.50
Jacobsmuscheln 10.90
Saumagencarpaccio 9.80
Filetspitzen 11.90

Geräuchertes Lachsfilet, Aromatenschmelze,
Kresse, Sorbet vom grünen Tee

9.50

Pochiertes Landei im Glas
Spinat, Kalbsbäckchenragout, Schalottenhollandaise

10.50

Hauptgerichte

Niedertemperatur gegarter Schweinebauch, Jus
Pulpo, Erbsenpüree, Rosmarinkartoffeln
14.30

Geschmorte Kalbsbäckchen, Kalbsglacé
Selleriepüree, gebratener Lauch, Kartoffelsavarin
19.50

Gebratene Scheinelende, Gewürzrahm
schwarzer Knoblauch, Blumenkohlschnitte,
eingelegte Rote Bete, Ravioli
17.90

Rinderschmorbraten, Rotweinsauce
Gemüsebeet, Kartoffelknödel, Butterbrösel
18.80

Pappardelle, Tomatencreme
Frühlingsragout, Champignons, Salatauswahl
10.50

