

Aperitif

Campari

Orangensaft | Eiswürfel

5,50 €

„Hugo“

Holunderblüten-Sirup | Rieslingsekt | Mineral

6,50 €

2021er Riesling- Sekt trocken

Weingut Bärenhof | Bad Dürkheim Ungstein

5,- €

Lillet Wild Berry

Lillet Blanc | Schweppes Original Wild Berry | Waldbeeren

6,50 €

Vorspeisen

„Beilagensalat“

Blatt,- & Rohkostsalate | weißes Balsamico-Dressing
geröstete Kerne | Croûtons



5,60 €

Marinierte Rote Beete

Geröstete Mandelsplitter | gebackenen Ziegenfrischkäsepraline

10,50 €

Suppen

„Schmelzer Hochzeitssuppe“

Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Perlgraupen
Kräuterflädle | Maultaschen

7,- €

„Leberknödel-Suppe“

Hausgemachter Leberknödel | Rinderkraftbrühe

7,- €

Kokos-Curry-Suppe

Shrimps | Chili-Fäden



8,50 €

Hauptgerichte

Flammkuchen „Mediterraner Art“

Crème fraîche | Schafskäse | Peperoni



11,- €

Flammkuchen „Elsässer Art“

Crème fraîche | Speck | Zwiebel

11,- €

Gebratene Ziegenkäsemedaillons

Rosmarin-Honig | Blatt,- & Rohkostsalate



weißes Balsamico-Dressing | geröstete Kerne | Baguette

16,90 €

Gebackene Käse-Spätzle-Taler

Blatt,- & Rohkostsalate | weißes Balsamico-Dressing



geröstete Kerne Croûtons

17,90 €

Knusprige Seelachs-Nuggets

Blatt,- & Rohkostsalate | weißes Balsamico-Dressing



Honig-Senf-Dipp | geröstete Kerne | Croûtons | Baguette

18,50 €

Hausgemachte Schwartenmagen Sülze

Blattsalatspitzen | Frankfurter grüne Soße | Bratkartoffeln

17,90 €

Marinierter Wurstsalat

Gurke | Ei | Tomate | rote Zwiebel | Pommes frites

15,90 €

Schnitzel vom deutschen Schweinerücken „Wiener Art“

Pommes frites

16,50 €

auf Wunsch mit Waldpilz-Rahmsoße

4,50 €

Mariniertes „Winzersteak“

Zwiebeln | Speck | Kräuterbutter | Aroma-Drillinge

18,50 €

Hauptgerichte

Pfälzer Teller

Hausgemachter Leberknödel | Saumagen | Bratwurst
Apfel-Weinsauerkraut | geschmelzte Zwiebeln | Kartoffel-Stampf 19,50 €

Pfälzer Spießbraten in Riesling geschmort & gezupft

auf geröstetem Bauernbrot | Rauchpaprika-Aioli
Essigzwiebeln | Krautsalat 18,90 €
auf Wunsch mit Pommes frites 4,- €

„Schwarzwälder“ Cordon Bleu

Schwarzwälder-Schinken | Emmentaler | gebackene Aroma-Drillinge 21,50 €

Kabeljaufilet | Estragon Senfmantel

Secco-Schaum | Beluga-Linsenragout | gebackene Aroma-Drillinge 23,50 €

Argentinisches Rumpsteak (240g. Rohgewicht)

Pfannenzwiebeln | krosser Speck | Kräuterbutter
Rosmarin-Honig-Möhren | Pommes frites 28,50 €

Dessert

Lieblings-Duo

Doppelter Espresso | eine Kugel Vanilleeis 5,50 €

Belgische Waffel

Balsamico-Kirschen | Bourbon Vanilleeis | Sahne 9,50 €

„Lady's Cup“

Drei Kugeln Schokoladeneis | Eierlikör | Pfälzer Erdbeeren | Sahne 8,50 €

„Erdbeerbecher“

Bourbon Vanilleeis | Erdbeereis
marinierte Pfälzer Erdbeeren | Sahne 9,50 €

Heißgetränke

Glas Tee Earl Grey Früchtemix Kamillo grüner Tee	2,50 €
Café Crema	3,10 €
Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso	4,50 €
Espresso Macchiato	3,20 €
Cappuccino	3,60 €
Latte Macchiato	4,- €
Kännchen Kaffee	4,90 €

Spirituosen

Destillerie Weingut Mesel - Bad Dürkheim

Kirschbrand	2cl	2,90 €
Mirabellenbrand	2cl	2,90 €
Haselnuss	2cl	3,10 €
Zibartenbrand	2cl	3,60 €
Williams	2cl	2,90 €

Kräuter- Spirituosen

Ramazotti Eis Zitrone	4cl	4,40 €
Fernet Branca	4cl	4,- €