

## Aperitif

### **Campari**

Orangensaft | Eiswürfel

5,50 €

### **„Wildberry Lillet“**

Lillet Blanc | Schweppes Schweppes Wildberry | Früchtemix

8,- €

### **2021er Riesling- Sekt trocken**

Weingut Bärenhof | Bad Dürkheim Ungstein

5,50 €

### **„Aperol Spritz“**

Aperol | Soda | Sekt

8,- €

## Vorspeisen & Suppen

### **„Beilagensalat“**

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



5,60 €

### **„Schmelzer Hochzeitssuppe“**

Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Perlgraupen  
Kräuterflädle | Maultaschen

7,- €

### **Kürbiscreme-Süppchen**

Kürbiskern-Öl | Kürbiskerne | Sahne



7,50 €

### **Maronen-Cremesüppchen**

Sahnehaube | Speck | Croûtons

7,50 €

(auf Nachfrage auch gerne Vegetarisch)

### **Nussiger Feldsalat**

Himbeerdressing | Speck | Croûtons

11,- €

## Hauptgerichte

### Nussiger Feldsalat

Himbeerdressing | gebackene Geflügelpralinen | eingelegter Kürbis 19,- €

### Flammkuchen „Mediterraner Art“

Crème fraîche | Schafskäse | Peperoni



11,- €

### Flammkuchen „Elsässer Art“

Crème fraîche | Speck | Zwiebeln

11,- €

### Zart geschmorte Gänsekeule oder Gänsebrust

Apfel-Rotkohl | glasierte Maronen

hausgemachte Kartoffelknödel

34,50 €

### Knusprig gebackenes Kürbisrisotto

Kürbispüree | ausgelassene Chorizo | geröstete Kürbiskerne

19,90 €

### Schnitzel vom deutschen Schweinerücken „Wiener Art“

Pommes frites

16,50 €

auf Wunsch mit Waldpilz-Rahmsoße

4,50 €

### Sous vide gegarte Hirschkalbskeule

Apfel- Rotkohl | hausgemachte Kartoffelknödel | Preiselbeeren

28,50 €

### „Schmelzer Frittata“

Bratkartoffeln | Saumagen | Blutwurst mit Ei gestockt

Rahmsauerkraut | Riesling Schaum

19,90 €

### Mariniertes „Winzersteak“

Zwiebeln | Speck | Kräuterbutter | Aroma-Drillinge

18,50 €

## Hauptgerichte

### **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 €

### **Argentinisches Rumpsteak** (240g. Rohgewicht)

Pfannenzwiebeln | krosser Speck | Kräuterbutter

Bratkartoffeln

26,90 €

## Dessert

### **Lieblings-Duo**

Doppelter Espresso | eine Kugel Käsekucheneis

5,50 €

### **„Lady's Cup“**

Drei Kugeln Schokoladeneis | Eierlikör | Sahne

8,50 €

### **„Nussbecher“**

Schokolade | Walnuss | Sahne | geröstete Mandeln

9,50 €

### **Waldbeer-Crumble**

Glasierte Waldbeeren | Waldhonig-Quark | Butter Crumble

9,- €

Bourbon-Vanilleeis

## 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,- €