

# Aperitif

## **Campari**

Orangensaft | Eiswürfel

5,50 €

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

Weingut Bärenhof | Bad Dürkheim Ungstein

5,50 €

## **Apfel-Zimtlikör-Kir**

mit Rieslingsekt aufgegossen

6,50 €

## **„Aperol Spritz“**

Aperol | Soda | Sekt

8,- €

# Vorspeisen & Suppen

## **„Beilagensalat“**

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



6,00 €

## **„Schmelzer Hochzeitssuppe“**

Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Perlgraupen  
Kräuterflädle | Maultaschen

7,50 €

## **Geflügel-Essenz**

Pilzklößchen | gehobelte Champignons | Gemüsebrunoise

7,50 €

## **Gelbe Schälerbsen-Cremesuppe**

Sahnehaube | Speck | Backerbsen

(auf Nachfrage auch gerne vegetarisch)

7,50 €

## **Nussiger Feldsalat**

Himbeerdressing | Speck | Croûtons

9,50 €

# Hauptgerichte

## Großer Feldsalat

Himbeerdressing | gebackene Geflügelleberpralinen  
eingelegter Kürbis | geröstete Nüsse

€ 17,50

## Flammkuchen „Mediterraner Art“

Crème fraîche | Schafskäse | Peperoni



€ 11,-

## Flammkuchen „Elsässer Art“

Crème fraîche | Speck | Zwiebeln

€ 11,-

## Schnitzel vom deutschen Schweinerücken „Wiener Art“

Pommes frites

€ 16,50

auf Wunsch mit Waldpilz-Rahmsoße

€ 3,90

## Mariniertes „Winzersteak“

Zwiebeln | Speck | Kräuterbutter | Aroma-Drillinge

€ 18,50

## „Schwarzwälder“ Cordon Bleu

Schwarzwälder-Schinken & Emmentaler  
gebackene Aroma-Drillinge

€ 21,50

## Vegetarischer Nussbraten

Gemüse-Jus | getrüffeltes Pastinaken-Püree

Gewürzmöhren & Rosenkohl | hausgemachte Maronen-Gnocchi € 22,50



## Pfälzer Spießbraten in Riesling geschmort & gezupft

auf geröstetem Bauernbrot | Rauchpaprika-Aioli

Essigzwiebeln | Krautsalat

€ 18,90

auf Wunsch mit Pommes frites

€ 4,-

# Hauptgerichte

<b>Argentinisches Rumpsteak</b> (240g. Rohgewicht) Pfannenzwiebeln   krosser Speck   Kräuterbutter Bratkartoffeln	€ 26,90
<b>Sous vide gegarte Hirschkalbskeule</b> Apfel-Rotkohl   Butterspätzle   Preiselbeeren	€ 28,50
<b>Medaillons vom Roastbeef</b> Spekulatius-Kruste   Glühwein-Jus getrüffeltes Pastinaken-Püree   Gewürzmöhren & Rosenkohl hausgemachte Maronen-Gnocchi	€ 29,90

# Dessert

<b>Lieblings-Duo</b> Doppelter Espresso   Bourbon-Vanilleeis   Eiswaffel	€ 6,-
<b>„Lady´s Cup“</b> Drei Kugeln Schokoladeneis   Eierlikör   Sahne   Eiswaffel	€ 8,50
<b>„Nussbecher“</b> Schokolade   Walnuss   Sahne   geröstete Mandel-Crumble	€ 8,50
<b>Waldbeer-Crumble</b> Glasierte Waldbeeren   Waldhonig-Quark geröstete Mandel-Crumble   Bourbon-Vanilleeis	€ 9,50

# Heißgetränke

Glas Tee Earl Grey   Früchtemix   Kamillo   grüner Tee	€ 2,50
Café Crema	€ 3,30
Espresso	€ 2,90
Doppelter Espresso	€ 4,80
Espresso Macchiato	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,60
Latte Macchiato	€ 4, -

# Spirituosen

## Destillerie Weingut Mesel - Bad Dürkheim

Kirschbrand	aus der dunklen, vollreifen Kirsche.	2 cl	€ 3,60
Mirabellenbrand	Mild, abgelagert, aromareiches Destilat aus der vollreifen, rotbäckigen Pfälzer Mirabelle.	2 cl	€ 3,50
Haselnuss	Außergewöhnlich aromatisch und intensiv. Der Renner!	2 cl	€ 3,90
Apfel-Zimt-Likör	Aromatisch, würzig, ein Likör für stimmungsvolle Stunden.	2 cl	€ 3,70
Zibartenbrand	Spezialität aus der wilden Bergpflaume. Feiner Geruch nach Zwetschgenmus und feinem Mandelaroma.	2 cl	€ 4, -
Williams Christ	schmeckt wie reife Williams Christ Birne als Frucht, nur besser – nämlich mit 40% vol.	2 cl	€ 3,50

# Kräuter-Spirituosen

Ramazotti   Eis   Zitrone	2 cl	€ 4,50
Fernet Branca	2 cl	€ 4, -