

Aperitif

Campari

Orangensaft | Eiswürfel

€ 5,50

2023er Riesling-Jahrgangssekt brut

Weingut Bärenhof | Bad Dürkheim Ungstein

€ 5,50

Apfel-Zimtlikör-Kir

mit Rieslingsekt aufgegossen

€ 6,50

Limoncello Spritz

Limoncello | Soda | Zitrone | Rieslingsekt auf Eis

€ 7,50

Aperol Spritz

Aperol | Soda | Rieslingsekt auf Eis

€ 7,50

Vorspeisen & Suppen

Beilagensalat

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



€ 6, -

Gelbe Erbsencreme-Suppe

Kräuteröl | Speck | Backerbsen
(auf Nachfrage auch gerne vegetarisch)

€ 6, -

Geflügel-Essenz

Pilzklößchen | gehobelte Champignons | Gemüsebrunoise

€ 7,50

Schmelzer Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Perlgraupen
Kräuterflädle | Maultaschen

€ 7,50

Hauptgerichte

Flammkuchen „Mediterraner Art“

Crème fraîche | Schafskäse | Peperoni



€ 11, -

Flammkuchen „Elsässer Art“

Crème fraîche | Speck | Zwiebeln

€ 11, -

Schnitzel vom deutschen Schweinerücken

„Wiener Art“ mit Pommes frites

€ 16,50

auf Wunsch mit Champignon-Rahmsauce

€ 3,90

„Fleeschnepp“ mit Meerrettichsoße

Gewürzgurke | Preiselbeeren | Petersilienkartoffeln

€ 16,50

Mariniertes „Winzersteak“

Zwiebeln | Speck | Kräuterbutter | Aroma-Drillinge

€ 18,50

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

Hauptgerichte

Vegetarischer Nussbraten



Gemüse-Jus | getrüffeltes Pastinaken-Püree

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

Sous vide gegarte Hirschkalbskeule

Apfel-Rotkohl | Butterspätzle | Preiselbeeren

€ 26,50

Argentinisches Rumpsteak (240g. Rohgewicht)

Pfannenzwiebeln | krosser Speck | Kräuterbutter

Bratkartoffeln

€ 26,90

Dessert

Lieblings-Duo

Doppelter Espresso | Bourbon-Vanilleeis | Eiswaffel

€ 6, -

Ladys Cup

Drei Kugeln Schokoladeneis | Eierlikör | Sahne | Eiswaffel

€ 8,50

Nussbecher

Schokolade | Walnuss | Sahne | geröstete Haselnuss-Crumble

€ 8,50

Tartufo Pistazie

Fruchtspiegel | eingelegte Sauerkirschen | Sahne

€ 8,90

Waldbeer-Crumble

Glasierte Waldbeeren | Waldhonig-Quark

geröstete Haselnuss-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, -