

Aperitif



Campari

Orangensaft | Eiswürfel

€ 5,50

2023er Riesling-Jahrgangssekt brut

Weingut Bärenhof | Bad Dürkheim Ungstein

€ 5,50

Apfel-Zimt-Kir

Apfel-Zimtlikör 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,-

Bärlauchcreme-Süppchen

Bärlauchöl | Croutons



€ 7,50

Spargelcreme-Süppchen

Spargel einlage | Croutons



€ 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-Rahmsoße

€ 3,90

Geschnetzeltes Züricher Art

Beilagensalat | konfierte Cocktailtomaten

hausgemachte Semmelknödel

€ 19,50

Roh gebackene „Kaspressknödel“

Schmelzzwiebeln | knackige Blatt,- & Rohkostsalate

weißes Balsamico-Dressing | Croûtons | Bauernkrustenbrot



€ 19,90

Regenbogenforelle Müllerin Art

Mandelbutter | Blattsalat-Bouquet

hausgemachte Bärlauch-Semmelknödel

€ 22,50

Argentinisches Rumpsteak (240g. Rohgewicht)

Bratenjus | Pfannenzwiebeln | krosser Speck

Kräuterbutter | Pommes frites

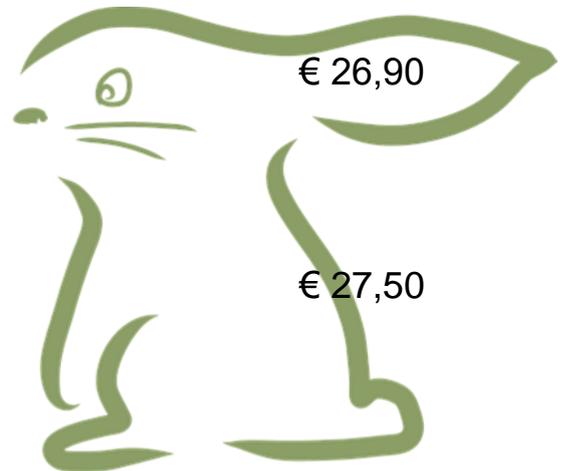
€ 26,90

Gebratene Kräuter-Lammhüfte

Lammjus | tomatisiertes Paprikagemüse

neue Kartoffeln in Bärlauchöl

€ 27,50



Spargelgerichte



Pfälzer Stangenspargel (500 g Rohgewicht)

Nussbutter oder Sauce Hollandaise
neue Kartoffeln in Bärlauchöl

€ 24,50

Lachsfilet in Café de Paris gebacken

Pfälzer Stangenspargel | konfierte Cocktailtomaten
neue Kartoffeln in Bärlauchöl

€ 28,50

Kalbsschnitzel paniert

Pfälzer Stangenspargel | Nussbutter oder Sauce Hollandaise
neue Kartoffeln in Bärlauchöl

€ 29,50



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

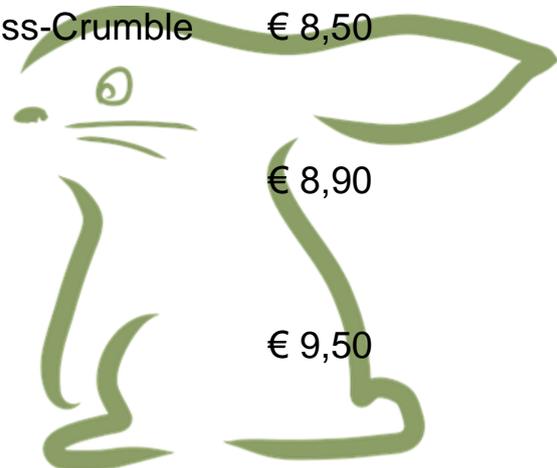
Fruchtspiegel | Pfälzer Erdbeeren | Sahne

€ 8,90

Rhabarber-Schlupfer

Pfälzer Erdbeeren | Bourbon-Vanilleeis | Sahne

€ 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, -