

Aperitif

Campari

Orangensaft | Eiswürfel

€ 5,50

2023er Riesling-Jahrgangssekt brut

Weingut Bärenhof | Bad Dürkheim Ungstein

€ 5,90

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



€ 6,50

Bärlauchcreme-Süppchen

Bärlauchöl | Croutons



€ 7,50

Spargelcreme-Süppchen

Spargeleinlage | Croutons



€ 7,50

Schmelzer Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Perlgraupen
Kräuterflädle | Maultaschen

€ 7,50

Bruschetta



Geröstetes Weißbrot | marinierte Tomaten | Olivenöl
Knoblauch & Zwiebel | Basilikumpesto | Parmesan

€ 8,00

Hauptgerichte

Flammkuchen „Mediterraner Art“

Crème fraîche | Schafskäse | Peperoni



€ 11,-

Flammkuchen „Elsässer Art“

Crème fraîche | Speck | Zwiebeln

€ 11,-

Marinierter Wurstsalat

Fleischwurststreifen | Essiggurken | Ei & Tomate
rote Zwiebel | Pommes frites

€ 16,50

Schnitzel vom deutschen Schweinerücken

„Wiener Art“ mit Pommes frites

€ 16,50

auf Wunsch mit Champignon-Rahmsoße

€ 3,90

Gebackene Ziegenkäse-Taler

mit Rosmarinhonig | knackige Blatt,- & Rohkostsalate
weißes Balsamico-Dressing | Croûtons | Bauernkrustenbrot



€ 17,50

Mariniertes „Winzersteak“

Zwiebeln | Speck | Kräuterbutter | Aroma-Drillinge

€ 18,50

Pfälzer Spießbraten in Riesling geschmort & gezupft

auf geröstetem Bauernkrustenbrot | Rauchpaprika-Aioli
rote Essigzwiebeln | Krautsalat

€ 18,90

auf Wunsch mit Pommes frites

€ 4,-

Geschnetztes Züricher Art

konfierte Cocktailtomaten | Spätzles-Knöpfe
inklusive Beilagensalat

€ 21,50

Argentinisches Rumpsteak (240g. Rohgewicht)

Bratenjus | Pfannenzwiebeln | krosser Speck
Kräuterbutter | Pommes frites

€ 26,90

Spargelgerichte

Edelwild-Haschee in der Königinpastete

Preiselbeeren | Pfälzer Stangenspargel

€ 22,50

„Schnitzel & Spargel“

Pfälzer Stangenspargel | paniertes Schweineschnitzel

Nussbutter oder Sauce Hollandaise

neue Kartoffeln in Bärlauchöl

€ 24,50

Pfälzer Stangenspargel (500 g Rohgewicht)

Nussbutter oder Sauce Hollandaise

neue Kartoffeln in Bärlauchöl



€ 24,50

Dessert

Lieblings-Duo

Doppelter Espresso | Bourbon-Vanilleeis | Eiswaffel

€ 6, -

Gemischtes Eis

Bourbon-Vanille | Schokolade | Erdbeereis | Eiswaffel

€ 6, -

auf Wunsch mit Sahne

€ 1,30

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

Pfälzer Erdbeerbecher

Pfälzer Erdbeeren | Erdbeer-Jus

Bourbon-Vanilleeis | Erdbeereis | Sahne | Eiswaffel

€ 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
Schlehengeist	Mandel-Kirsch-Nase, Sehr mild mit feinem Mandelton und fruchtiger Note	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, -