

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

Lavendel-Spritz

Lavendelsirup | Soda | Rieslingsekt auf Eis

€ 7,50

Virgin Lavendel-Spritz (alkoholfrei)

Lavendelsirup | Soda | auf Eis

€ 5,00

Aperol Spritz

Aperol | Soda | Rieslingsekt auf Eis

€ 7,50

Vorspeisen & Suppen

Beilagensalat

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



€ 6,50

Tomatencreme-Süppchen

Bärlauchöl | 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,-

Schnitzel vom deutschen Schweinerücken

„Wiener Art“ mit Pommes frites

€ 16,50

auf Wunsch mit Champignon-Rahmsoße

€ 3,90

Marinierter Wurstsalat

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

€ 16,50

Gebackene Ziegenkäse-Taler

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



€ 17,50

Salat mit Rinderstreifen

Glasierte Roastbeef-Streifen | knackige Blatt,- & Rohkostsalate
weißes Balsamico-Dressing | Croûtons | Baguette

€ 19,50

Salat mit Garnelenspießen

Drei gebratene Garnelenspieße | knackige Blatt,- & Rohkostsalate
weißes Balsamico-Dressing | Croûtons | Baguette

€ 21,50

Mariniertes „Winzersteak“

Zwiebeln | Speck | Kräuterbutter | Aroma-Drillinge

€ 19,50

Hausgemachte Semmelknödel

Champignons in Rahm | konfierte Cocktailtomaten
Butterbrösel | gehobelter Parmesan | Radieschensprossen



€ 19,50

Hauptgerichte

Schwarzwälder Cordon Bleu

Schwarzwälder Schinken | Emmentaler Käse
Aroma-Drillinge

€ 21,50

Gegrilltes Zanderfilet

Pastinaken-Kartoffelpüree | Pfifferlinge
Pommery-Senfsoße

€ 24,50

Argentinisches Rumpsteak (240g. Rohgewicht)

Bratenjus | Pfannenzwiebeln | krosser Speck
Kräuterbutter | Pommes frites

€ 26,90

Dessert

Lieblings-Duo

Doppelter Espresso | Bourbon-Vanilleeis | Eiswaffel

€ 6, -

Gemischtes Eis

Bourbon-Vanille | Schokolade | Erdbeereis | Eiswaffel
auf Wunsch mit Sahne

€ 6, -

€ 1,30

Ladys Cup

Drei Kugeln Schokoladeneis | Eierlikör | Sahne | Eiswaffel

€ 8,50

Nussbecher

Schokolade | Walnuss | Sahne | geröstete Haselnuss-Crumble

€ 8,50

Tartufo Limoncello

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, - |