

# 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, -