

Aperitif

2024er Riesling-Jahrgangssekt brut

Weingut Bärenhof | Bad Dürkheim Ungstein

€ 6, -

Zitronen-Minz Spritz

Zitronen-Minz-Sirup | Soda | Zitrone | Rieslingsekt auf Eis

€ 7,50

Granatapfel Spritz

Granatapfelkerne | Grenadine | Soda | Rieslingsekt auf Eis

€ 7,50

Virgin Granatapfel Spritz (alkoholfrei)

Eingelegte Granatapfelkerne | 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



€ 7,00

Schmelzer Hochzeitssuppe

Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Perlgrauen
Kräuterflädle | Maultaschen

€ 7,50

Kartoffelcremesüppchen

Sahnehaube | Croutons | geröstetes Knoblauchöl



€ 7,50

Rote Beete-Cappuccino

Rote Beete-Cremesuppe | Meerrettichschaum



€ 8,50

Hauptgerichte

Flammkuchen „Mediterraner Art“

Crème fraîche | Schafskäse | Peperoni



€ 12,00

Flammkuchen „Elsässer Art“

Crème fraîche | Speck | Zwiebeln

€ 12,00

Schnitzel vom deutschen Schweinerücken

„Wiener Art“ mit Pommes frites

€ 16,50

auf Wunsch mit Waldpilzen in Rahm

€ 5,50

Karamellisierter Ziegenkäse

Quittenkompott | gebrannte Walnüsse



Blattsalatspitzen | Himbeerdressing | Bauernkrustenbrot

€ 19,50

Gebackene Serviettenknödel

Waldpilze in Rahm | gehobelter Parmesan



confierte Cocktailltomaten

€ 19,50

Mariniertes „Winzersteak“

Zwiebeln | Speck | Kräuterbutter | Aroma-Drillinge

€ 21,50

Schwarzwälder Cordon Bleu

Original Schwarzwälder Schinken | Emmentaler Käse

Aroma-Drillinge

€ 22,50

Gegrilltes Zanderfilet

Secco-Schaum | confierte Cocktailltomate

Cremiges Kartoffel-Linsenragout

€ 27,50

Hauptgerichte

Sous Vide gegarte Hirschkalbskeule

Preiselbeeren | Apfelrotkohl | hausgemachte Kartoffelknödel € 28,50

Argentinisches Rumpsteak (240g. Rohgewicht)

Bratenjus | Pfannenzwiebeln | krosser Speck
Wurzelgemüse | Bratkartoffeln € 29,90

Geschmorter Sauerbraten

Schmor-Jus | Bratapfelkompott
Rotkohl | hausgemachte Kartoffelknödel € 29,50

Dessert

Lieblings-Duo

Doppelter Espresso | Bourbon-Vanilleeis | Eiswaffel € 6, -

Crème Brûlée von der Tonkabohne

Cassis-Sorbet | Gewürz-Crumble € 9,50

Schokoladenvariation

Weißes Schokoladeneis | Schokoladen-Tarte
gestäubte Schokoladen-Mousse € 11,90

Gemischtes Eis (3 Kugeln)

Bourbon-Vanille | Schokolade | Erdbeereis | Stracciatella
Eiswaffel € 6, -

auf Wunsch mit Sahne € 1,30