

Suppe

Würzige Cremesuppe vom Alpenkäse mit Röstzwiebeln
und Rosmarin-Brioche-Croutons

5,80 €

Kleinigkeiten & Vorspeisen

Eingelegte Artischocken mit geräuchertem Wacholdersalz
und Nuss-Brot

7,90 €

Pfälzer Handkäs mit Musik und Bauernbrot

7,90 €

Französisch-Pfälzischer Vorspeisenteller

(mit Pfälzer Blutwurst, Liverot, Bayonne- Schinken, Amaretto-Mandel- Würstchen von Hambel,
Leber- Pastete im Teigmantel, Bauernbrot, Baguette und Butter)

13,90 €

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen (Speck und Zwiebeln)

9,90 €

Italienischer Flammkuchen (Rucola, Tomaten, Parmesan)

11,40 €

Salate

Kleiner gemischter Blattsalat mit Hausdressing

5,20 €

Cesar Salat mit Croutons, Parmesan und gebratener Hähnchenbrust

(Artgerechte Aufzucht und Tierhaltung, Annerose Ziegler, Bammental)

15,30 €

Vegan

Hausgemachte Falafel-Krapfen auf Quinoa-Erbsen-Salat
und Tomatencreme

14,90 €

Fleischlos

Drei Kärntner Steinpilznußeln auf Kräutersaitlingen à la creme
mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Haselnuss-Öl

13,90 €



Kinderkarte

Knöpfle mit Rahmsauce	5,50 €
Nudeln mit Tomatensauce und geriebenem Parmesankäse	6,30 €
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	8,10 €

Fischhauptgänge

Filet vom Seesaibling vom Grill mit frittierter Blutwurst an Rieslingsauce und Sauerkraut-Kartoffelpüree	17,20 €
---	---------

Fleischhauptgänge

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und kleinem Salat	14,70 €
Ragout vom Weidelamm nach provencalischer Art an Schmorpaprika-Kartoffelstampf mit Limonenöl und weißem Bohnensalat	17,10 €
Pfälzer Rumpsteak (200g) mit kräftiger Jus Schmorzwiebeln und Pommes Frites	23,80 €

Dessert

Eisbecher „Nuage Doux“ (Mangosorbet, griechischer Joghurt, Mangoschaum, Joghurteiscreme)	8,90 €
Warmes Schokoladen-Macaron mit Balsamico-Kirschen und Salz-Karamelleiscreme	8,90 €

Für unsere Dessertkompositionen verwenden wir überwiegend die Eisspezialitäten
Mannheims namhafter Eismanufaktur „Fontanella“