

Suppe

Würzige Cremesuppe vom Alpenkäse mit Röstzwiebeln und Rosmarin-Brioche-Crôtons	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, Livarot, 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 €
Ceasar Salat mit Crôtons, Parmesan und gebratener Hähnchenbrust (Artgerechte Aufzucht und Tierhaltung, Annerose Ziegler, Bammental)	15,30 €

Vegan

Hausgemachte Falafel-Krapfen auf Quinoa-Erbсен-Salat und Tomatencreme	14,90 €
---	---------

Fleischlos

Drei Kärntner Steinpilznudeln auf Kräutersaitlingen à la creme mit Rucola, gehobeltem Parmesan und Haselnuss-Öl	13,90 €
---	---------

Kinderkarte

Knöpfe 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 frittierte Blutwurst an Rieslingsauce und Sauerkraut-Kartoffelpüree	17,20 €
--	---------

Fleischhauptgänge

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und kleinem Salat	14,70 €
Ragout vom Weidelamm nach provençalischer 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“