

Vorspeisen

	Euro
Terrine von geräucherter Forelle und Lachs <i>an winterlichem Salat</i>	13,5
Carpaccio vom Rind <i>mit frisch gehobeltem Parmesankäs an Blattsalaten in Rotweindressing</i>	14,5
Riesengarnelen in Olivenöl gebraten <i>an Blattsalaten in Portweindressing</i>	15

Suppen

	Euro
Pastinaken -Cremesuppe	8
Essenz von sonnenreifen Tomaten <i>mit Orangenklößchen</i>	8
Fischsuppe Provenzalische Art <i>mit Knoblauchcrouton und Tomaten-Kräuter-Rouille</i>	10

Vegetarisch

	Euro
Hausgemachte Pilzravioli in Schnittlauchbutter geschwenkt <i>dazu eine leichte Pilzsahnesauce und frische Salate</i>	19

Fische

Euro

Filet von Dorade gebraten

auf Curry-Sauce

mit Mehrkornreis und frischen Salaten

28

Filet vom Zander gebraten

an Safransauce

mit Blattspinat und Dillkartoffeln

28

Hauptgerichte

Euro

Pfälzer Saumagen gebraten

mit würziger Specksauce

mildes Rieslingkraut und Röstkartoffeln (1)

20

Zartes Schweinefilet

an Champignon-Traubensauce

dazu hausgemachte Spätzle und frische Salate

25

Rumpsteak vom Angusrind

auf Estragon-Schalotten-Sauce

dazu zarte Bohnenbündchen und Herzogin-Kartoffeln

30

Medaillon vom Kalbsrücken

an Steinpilz-Rahmsauce, Gemüsekörbchen,

Kräuter- Kartoffelplätzchen

32

Lammrücken unter der Kräuterkruste

an Thymian-Butterjus

dazu frische Böhnchen und pommes gratin

31

Hausgemachte Desserts

	<i>Euro</i>
<i>Passionsfruchtsorbet</i> <i>mit AS Secco</i>	6
<i>Parfait von Amarenakirsche</i> <i>und weißer belgischer Schokolade</i>	11
<i>Hausgemachtes Tiramisu</i>	11
<i>Mousse au Chocolat</i> <i>von Callebaut belgische Chocolate No.811</i>	11
<i>Dessertkreation „Castell“</i>	13
<i>Käseauswahl</i> <i>mit Oliven und Trauben</i>	13,5

*Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen bei Fragen zu Allergien und
Nahrungsmittelunverträglichkeiten jederzeit zur Verfügung*