Vorspeisen

hausgemachte Terrine vom Norweger Lachs
an Blattsalaten in Portweindressing 13,5

Carpaccio vom Rind
mit frisch gehobeltem Parmesankäs
an Blattsalaten in Rotweindressing 14,5

Riesengarnelen in Olivenöl gebraten
an Blattsalaten in Portweindressing 15

Suppen

Kürbis-Cremesuppe *9*

Essenz von sonnenreifen Tomaten
mit Orangenklößchen 8

Fischsuppe Provenzalische Art
mit Knoblauchcrouton und Tomaten-Kräuter-Rouille 10

Vegetarisch

Hausgemachte Pilzravioli in Schnittlauchbutter geschwenkt
dazu eine leichte Pilzsahnesauce und frische Salate 19

gebratenes Mediterranes Gemüse
an italienischer Kräutersauce dazu Rosmarinkartoffeln 21
vegan

Fische

Filet von Dorade gebraten *auf Curry-Sauce*
mit Mehrkornreis und frischen Salaten 28

Zanderfilet gebraten *an Senfsauce*
mit Blattspinat und Dillkartoffeln 29

Werner´s „Gemüse-Fischplatte“
herzhafte Safransauce, Rosmarin-Kartoffeln 31

Hauptgerichte

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 33

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

Passionsfruchtsorbet *mit AS Secco 6*

Parfait von Amarenakirsche
und weißer belgischer Schokolade *11*

Hausgemachtes Tiramisu *€ 11*

Mousse au Chocolat
von Callebaut belgische Chocolate No.811 *11*

Dessertkreation *„Castell“ 13*

Käseauswahl
mit Oliven und Trauben 13,50

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