

## **Vorspeisen**

	<i>Euro</i>
<b><i>Terrine von der Lachsforelle</i></b> <i>an Blattsalaten in Portweindressing</i>	13,5
<b><i>Carpaccio vom Rind</i></b> <i>mit frisch gehobeltem Parmesankäs</i> <i>an Blattsalaten in Rotweindressing</i>	14,5
<b><i>Riesengarnelen in Olivenöl gebraten</i></b> <i>an Blattsalaten in Portweindressing</i>	15

## **Suppen**

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

## **Vegetarisch**

	<i>Euro</i>
<b><i>Hausgemachte Pilzravioli in Schnittlauchbutter geschwenkt</i></b> <i>dazu eine leichte Pilzsahnesauce</i> <i>und frische Salate</i>	19
<b><i>gebratenes Mediterranes Gemüse</i></b> <i>an italienischer Kräutersauce</i> <i>mit Rosmarinkartoffeln</i> <b><i>vegan</i></b>	21

## **Fische**

Euro

<b>Filet von Dorade gebraten</b> auf Curry-Sauce mit Mehrkornreis und frischen Salaten	27
<b>Kabeljau gebraten</b> an Senfsauce mit Blattspinat und Dillkartoffeln	28
<b>Werner´s „Gemüse-Fischplatte“</b> herzhafte Safransauce, Rosmarin-Kartoffeln	30

## **Hauptgerichte**

Euro

<b>Pfälzer Saumagen gebraten</b> mit würziger Specksauce mildes Rieslingkraut und Röstkartoffeln (1)	18
<b>Zartes Schweinefilet</b> an Champignon-Traubensauce dazu hausgemachte Spätzle und frische Salate	25
<b>Rumpsteak vom Angusrind</b> an Rosa-Pfeffer-Cognac-Sauce dazu zarte Bohnenbündchen und Herzogin-Kartoffeln	29
<b>Medaillon vom Kalbsrücken</b> an Steinpilzrahmsauce, Gemüsekörbchen, Kräuter- Kartoffelplätzchen	31
<b>Lammrücken unter der Kräuterkruste</b> an Thymian-Butterjus dazu frische Böhnchen und pommes gratin	30

# *Hausgemachte Desserts*

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

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