

## **Vorspeisen**

Euro

**Terrine von der Lachsforelle**  
*an Blattsalaten in Portweindressing* 13,5

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

**Black -Tiger Riesengarnelen in Olivenöl gebraten**  
*an Blattsalaten in Portweindressing* 15

## **Suppen**

Euro

**Pfifferling-Cremesuppe** 8

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

## **Vegetarisch**

Euro

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

## **Fische**

Euro

**Filet vom Wolfsbarsch**  
an Safran-Sauce  
Pesto-Nudeln, frische Salate 26

**Filet vom Kabeljau**  
an Senfsauce  
mit Blattspinat und Dillkartoffeln 27

## **Hauptgerichte**

Euro

**Pfälzer Saumagen gebraten**  
mit würziger Specksauce  
mildes Rieslingkraut und Röstkartoffeln (1) 18

**Zartes Schweinefilet**  
an Champignon-Traubensauce  
dazu hausgemachte Spätzle und frische Salate 25

**Rumpsteak vom Angusrind**  
an Schalotten-Estragon-Sauce  
dazu zarte Bohnenbündchen und Herzogin Kartoffeln 28

**Medaillon vom Kalbsrücken**  
Pfifferling Rahmsauce  
Gemüsekorbchen, hausgemachte Semmelknödel 31

**Lammrücken unter der Kräuterkruste**  
an Thymian-Butterjus  
dazu frische Böhnchen und pommes gratin 29

# *Hausgemachte Desserts*

	<i>Euro</i>
<i>Passionsfruchtsorbet mit AS Secco</i>	<i>6</i>
<i>Grand-Marnier Parfait im Krokantmantel an Fruchtspiegel</i>	<i>11</i>
<i>Hausgemachtes Tiramisu</i>	<i>11</i>
<i>Dessertkreation „Castell“</i>	<i>13</i>

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