

Vorspeisen

	Euro
hausgemachte Terrine vom Norweger Lachs <i>an Blattsalaten in Portweindressing</i>	13,5
Carpaccio vom Rind <i>mit frisch gehobeltem Parmesankäs</i> <i>an Blattsalaten in Rotweindressing</i>	14,5
Riesengarnelen in Olivenöl gebraten <i>an Blattsalaten in Portweindressing</i>	15

Suppen

	Euro
Maronen-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</i> <i>und frische Salate</i>	19
gebratenes Mediterranes Gemüse <i>an italienischer Kräutersauce</i> <i>mit Rosmarinkartoffeln</i> vegan	21

Fische

Euro

Filet von Dorade gebraten

auf Curry-Sauce

mit Mehrkornreis und frischen Salaten

28

Kabeljau gebraten

an Senfsauce mit Blattspinat

und Dillkartoffeln

29

Werner's „Gemüse-Fischplatte“

herzhafte Safransauce, Rosmarin-Kartoffeln

30

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

mit Rotweinzwiebeln

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*