

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

Kartoffel-Lauch-Cremesuppe 8

Essenz von sonnenreifen Tomaten
mit Orangenklößchen 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

gebratenes Mediterranes Gemüse
an italienischer Kräutersauce
mit Rosmarinkartoffeln 21
vegan

Fische

Euro

Filet vom Wolfsbarsch <i>an Safran-Sauce</i> <i>Pesto-Nudeln, frische Salate</i>	26
Filet vom Kabeljau <i>an Senfsauce</i> <i>mit Blattspinat und Dillkartoffeln</i>	27
Werner's „Gemüse-Fischplatte“ <i>herzhafte Safransauce, Rosmarin-Kartoffeln</i>	29

Hauptgerichte

Euro

Pfälzer Saumagen gebraten <i>mit würziger Specksauce</i> <i>mildes Rieslingkraut und Röstkartoffeln (1)</i>	18
Zartes Schweinefilet <i>an Champignon-Traubensauce</i> <i>dazu hausgemachte Spätzle und frische Salate</i>	25
Rumpsteak vom Angusrind <i>an Rosa-Pfeffer-Cognac-Sauce</i> <i>dazu zarte Bohnenbündchen und Herzogin Kartoffeln</i>	28
Medaillon vom Kalbsrücken <i>Steinpilz-Rahmsauce</i> <i>Gemüsekorbchen, Kartoffelplätzchen</i>	31
Lammrücken unter der Kräuterkruste <i>an Thymian-Butterjus</i> <i>dazu frische Böhnchen und pommes gratin</i>	30

Hausgemachte Desserts

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

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