

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

Riesengarnelen in Olivenöl gebraten
an Blattsalaten in Portweindressing 15

Suppen

Euro

Kartoffel-Cremesuppe 8

Essenz von sonnenreifen Tomaten
mit Orangenklößchen 7

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 gebraten
auf Curry-Sauce
mit Kräuterreis und frischen Salaten 26

Filet vom Skrei
(Winterkabeljau)
unter der Kartoffel-Lauchkruste
an Senfsauce mit Blattspinat 27

Hauptgerichte

Euro

Pfälzer Saumagen gebraten
mit würziger Specksauce
mit Rahmsauerkraut 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 29

Medaillon vom Kalbsrücken
an Steinpilzrahmsauce
Gemüsekorbchen, Kartoffelplätzchen 29

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*