

## Vorspeisen

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

## Suppen

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

## Vegetarisch

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

## **Fische**

*Euro*

<b>Filet von Dorade gebraten</b> auf Curry-Sauce mit Mehrkornreis und frischen Salaten	27
<b>Skreifilet unter der Lauch-Kartoffelkruste</b> an Senfsauce mit Blattspinat	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>
<b><i>Passionsfruchtsorbet</i></b> <i>mit AS Secco</i>	<b>6</b>
<b><i>Parfait von Amarenakirsche</i></b> <b><i>und weißer belgischer Schokolade</i></b>	<b>11</b>
<b><i>Hausgemachtes Tiramisu</i></b>	<b>11</b>
<b><i>Mousse au Chocolat</i></b> <b><i>von Callebaut belgische Chocolate No.811</i></b>	<b>11</b>
<b><i>Dessertkreation „Castell“</i></b>	<b>13</b>
<b><i>Käseauswahl</i></b> <i>mit Oliven und Trauben</i>	<b>13,5</b>

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