


VORSPEISEN

Scheiben vom rosa Kalbstafelspitz mit Paprika-Oliven-Vinaigrette 14,50
Slices of pink roasted prime boiled veal with vinaigrette of olives and bell pepper

Kleiner Flammkuchen mit Pfifferlingen, Speck und Käse 9,20
Small tarte flambee with chanterelles, bacon and cheese

Asiatischer Sesam-Kartoffelsalat mit gebratenen Riesengarnelen 16,80
Filets of pickled herring on sour cream with red radishes and spring onion with roasted bread cubes

Bunter Blattsalat mit gebratenen Pfifferlingen  und badischen Beeren 12,80
Lettuce with roasted chanterelles and local berries

SUPPEN

Kraftbrühe mit Eierstich und Gemüsejuliennes 6,80
Consommé of beef with royale and thin slices of vegetable

Gelbe Paprikacrèmesuppe mit Knoblauch-Crôutons 7,80
Cream soup of yellow bell pepper with garlic croutons

FISCH

Ganze Forelle –frisch aus unserem Forellenbecken- 24,50
„blau“ oder „Müllerin“ mit zerlassener Butter, Kartoffele und Salat³
Fresh trout – from our basin- fried or boiled with melted butter, potatoes and salad

Seeteufel auf Pfifferlingrisotto mit geschmolzenen Tomaten 28,50
und Pesto
Roasted filet of angler fish with chanterelle risotto, melted tomatoes and pesto

Gebratenes Saiblingsfilet mit Nordsee Krabben 26,90
in Wermut-Estragonsauce und Ofenkartoffeln
Roasted filet of char with North Sea shrimps in vermouth-tarragon sauce and oven potatoes

FLEISCH

Sommer Cordon bleu gefüllt mit Parmaschinken, Mozzarella 25,50
und Salbei dazu mediterranes Gemüse und Pesto-Nudeln
Summer cordon bleu stuffed with Parma ham, mozzarella and sage, served with Mediterranean vegetable and pest noodles

Rosa gebratener Lammrücken mit Artischockengemüse 28,50
und gebratener Oliven-Polenta
Pink roasted saddle of lamb with artichoke vegetable and roasted olive polenta

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Grilltomate und Bratkartoffeln 25,80
Rump steak with herb butter, grilled tomato and potatoes Lyon style

VEGETARISCH

Rahmpfifferlinge im Kräutercrêpes 16,50
Creamy chanterelles with herb crepes

Tagliatelle mit Erbsen-Minzsauce, Römersalat, 15,50
geschmolzenen Tomaten und gerösteten Pinienkernen
Tagliatelle with sauce of peas and mint, romaine lettuce, melted tomatoes and roasted pine nuts

UNSER APERO DES MONATS:

„**Red summer**“ Die erfrischende Sommerschorle 7,50
Wermut/Grenadine/Tonic/Zitrone

DAS VERWÖHNMENU

Sommerlicher Salat mit Ziegenkäse
und gepfefferten Erdbeeren 11,80
Summer salad with fresh goat cheese and peppered strawberries

Spargelcremesuppe mit Lachsstreifen 7,80
Cream soup of asparagus with strips of salmon

Gebratenes Zanderfilet mit mediterranem Gemüse,
Balsamico Vinaigrette und Kartoffeln 26,50
Roasted filet of pike-perch with Mediterranean vegetables, vinaigrette of balsamic vinegar and potatoes

oder/or

Rinderfilet mit Rahmpfifferlingen
und hausgemachten Spätzle 30,50
Roasted filet of beef with creamy chanterelles and homemade spaetzle

Badische Beeren mit Mousse au Chocolat 9,90
Regional berries with mousse au chocolate

oder/or

Kleine Käseauswahl 11,50
Assorted selection of cheese

3-Gang Menü mit Suppe 42,00

3-Gang Menü mit Vorspeise 46,00

4-Gang Menü 52,00

Gerne dürfen Sie sich die Gänge auch einzeln aussuchen.



UNSER TERRASSENWEIN:

2019 Sauvignon blanc trocken

Weingut Bassermann-Jordan, Deidesheim, Pfalz 0,75 l 25,50

Typische Sauvignon Blanc Aromatik wie Stachelbeere, Maracuja, Hollunderblüten, grüner Banane und grünem Apfel.

Am Gaumen frisch und balanciert mit einem langen fruchtigen Abgang. Der ideale Sommerwein!

UNSERE WEINEMPFEHLUNG:

2014 Riesling "Kunststück", trocken 0,2 l 10,00

Weingut Künstler Hochheim a.M., Rheinhessen 0,75 l 37,50

Der Künstler "Kunststück" Riesling besticht mit einer kristallklaren Frucht, die nur so rheingautypisch vor Weinbergspfirsich, Äpfeln, Mirabellen und Zitrusfrüchten strotzt. Mineralische Noten und ätherisch-kräutrig Minzaromen ergänzen.