

# **MENÜ**

## **MENU**

### **Caprese**

Mozzarella "Fior di latte" und San Marzano Tomaten  
mariniert mit feinem Oliven-Öl und frischem Basilikum

### **Caprese**

Mozzarella "For di latte" and San Marzano tomatoes with olive oil and basil

enthält Senf, Milch, Sulfite / contains mustard, milk, sulfite

### **u n d / o d e r**

### **Pfifferlings – Creme – Suppe**

verfeinert mit Schnittlauch

### **Chanterelle – Cream – Soup**

refined with chives

enthält Milch, Sulfite / contains milk, sulfite

~ ~ ~ ~ ~

### **Gebratenes Zanderfilet**

mit Riesling-Schaumsauce, feinem Pfifferlings-Ragout  
und gerösteten Drillinge-Kartoffeln

### **Fried Pike Perch**

with Riesling foam sauce, chanterelle ragout and roasted potato

enthält Milch, Gluten, Sulfite, Sellerie / contains milk, gluten, sulfite, celery

### **o d e r**

### **Gegrillte Maishähnchenbrust**

mit Basilikum-Schaumsauce, frischem Sommergemüse  
und hausgemachten Gnocchis

### **Grilled Corn Chicken Breast**

with basil cream sauce, fresh summer vegetables and homemade gnocchis

enthält Eier, Gluten, Milch, Sulfite, Sellerie / contains eggs, gluten, milk, sulfite, celery

~ ~ ~ ~ ~

### **Orangen-Panna-Cotta**

mit Grand Marnier-Orangen-Ragout und gerösteten Cantuccini

### **Orange-Panna-Cotta**

with Grand Marnier orange ragout and roasted cantuccini

enthält Milch, Sulfite, Schalenfrüchte / contains milk, sulfite, nuts

Menü mit Suppe, Hauptgang & Dessert	48,- €
Menü mit Vorspeise, Hauptgang & Dessert	54,- €
Menü mit Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert	62,- €

## VORSPEISEN STARTERS

**Kurpfälzer Wildkräuter-Salate – vegan** 10,80 €

mit Balsamico-Vinaigrette, Radieschen, Tomate, Gurke, Karotten & Sprossen

**Wild herb salads – vegan**

with balsamic vinaigrette, radishes, tomato, cucumber, carrots & sprouts

enthält Sulfite / contains sulfite

**Pfifferlings – Creme – Suppe** 10,80 €

verfeinert mit Schnittlauch

**Chanterelle – Cream – Soup**

refined with chives

enthält Milch, Sulfite / contains milk, sulfite

**„Cesar Salad“ – vegan** 15,80 €

knackiger Romana-Salat mit cremigem Cashewnuss-Dressing,  
Kirschtomaten, Avocado und knusprigen Croûtons

**„Cesar Salad“ – vegan**

romaine lettuce with creamy cashew nut dressing  
cherrytomatoes, avocado & croutons

enthält Senf, Gluten, Sulfite / contains mustard, gluten, sulfite

**Caprese** 16,20 €

Mozzarella “Fior di latte” und San Marzano Tomaten  
mariniert mit feinem Oliven-Öl und frischem Basilikum

**Caprese**

Mozzarella “For di latte” and San Marzano tomatoes  
marinated with olive oil and fresh basil

enthält Senf, Milch, Sulfite / contains mustard, milk, sulfite

**Gegrillter Pulpo** 18,80 €

an mediterranem Brot-Salat mit Kirschtomaten, Oliven und roten Zwiebeln  
und feiner Knoblauch-Mayonnaise

**Grilled Pulpo**

On Mediterranean bread salad with cherry tomatoes, olives and red onions  
and garlic mayonnaise

enthält Weichtiere, Gluten, Eier, Milch, Senf, Sulfite / contains molluscs, gluten, eggs, milk, mustard, sulfite

## **KLASSIKER** **CLASSICS**

### **Anti-Pasti-Platte „auch zum teilen“** 23,80 €

Parma-Schinken, Mailänder Salami, gegrilltes Gemüse, Tomaten und Mozzarella, Ziegenfrischkäse mit Feigensenf, Grana Padano DOP und Grissini-Stangen

#### **Antipasti plate „to share“**

Parma ham, Milanese salami, grilled vegetables, tomato and mozzarella goat-cheese with fig mustard, grana Padano dop and grissini

enthält Milch, Gluten, Eier, Sulfite / contains milk, gluten, eggs, sulfite

### **Curry-Wurst** 14,80 €

Oberländer Bratwurst mit hausgemachter Curry-Sauce und knusprigen Pommes Frites

#### **Currywurst**

grilled sausage with homemade curry sauce and crispy French fries

enthält Sellerie, Sulfite / contains celery, sulfite

### **Badischer Wurstsalat** 14,80 €

mit Paprika- & Essiggurken-Streifen und roten Zwiebeln dazu knusprige Pommes Frites

#### **Sausage salad**

with peppers and pickles strips, red onions and crispy French fries

enthält Senf, Sulfite / contains mustard, sulfite

### **Gärtner Teller** 18,80 €

gegrilltes Putenbrust-Steak mit Knoblauch-Mayonnaise an knackigen Blattsalaten mit Balsamico-Vinaigrette

#### **Gardener plate**

grilled turkey breast steak with garlic mayonnaise with salads and balsamic-vinaigrette

enthält Senf, Milch, Eier, Sulfite / contains mustard, milk, eggs, sulfite

### **Kalbs-Frikadellen** 18,80 €

mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat und feinem Dijon-Senf

#### **Veal meatballs**

with homemade potato cucumber salad and fine Dijon mustard

enthält Senf, Eier, Gluten, Sulfite / contains mustard, eggs, gluten, sulfite

## **VEGETARISCH & VEGAN** **VEGETARIAN & VEGAN**

### **Sommer – Bowl – vegan**

23,80 €

*knackiger Romana-Salat mit cremigem Cashewnuss-Dressing, gebackenen Falafel, Avocado, Mais, Hummus mit schwarzem Sesam, Edamame und Sprossen*

### **Summer Bowl – vegan**

*romaine lettuce with creamy cashew nut dressing, backed falafel, edamame, avocado, corn, hummus with black sesam, edamame and sprouts*

*enthält Senf, Gluten / contains mustard, gluten*

### **„on top“:**

*mit gebratenen Maishähnchenbrust-Streifen*

+ 10,80 €

*optionally with Corn Chicken Breast*

### **Pfifferlings-Pfannkuchen**

21,80 €

*gefüllt mit frischen Pfifferlingen, Ricotta und Kräutern  
an frischen Wildkräuter-Salaten mit Balsamico-Vinaigrette*

### **Chanterelles Pan Cake**

*filled with fresh chanterelles, ricotta cheese and herbs  
on fresh leaf salads with balsamic vinaigrette*

*enthält Eier, Milch, Gluten, Sulfite, Schalenfrüchte / contains eggs, milk, gluten, sulfite, nuts*

### **Pasta – vegan**

21,80 €

*geschwenkt in Pesto Rosso und Soja-Sahne  
mit Kirschtomaten und gerösteten Cashewnüssen*

### **Pasta – vegan**

*Tossed in pesto rosso and soy cream  
with cherrytomatoes and roasted cashew nuts*

*enthält Gluten, Soja, Schalenfrüchte / contains gluten, soy, edible nuts*

**FEINES AUS FLUSS & MEER**  
**FROM RIVERS & SEA**

**Paniertes Kabeljaufilet**

26,80 €

*ausgebacken in Butterschmalz mit Sauce Remoulade  
und feinem Kartoffel-Gurken-Salat*

**Breaded filet of codfish**

*fried in butter with sauce remoulade  
and fine potato cucumber salad*

*enthält Milch, Eier, Senf, Gluten, Sulfite, Sellerie / contains milk, eggs, mustard, gluten, sulfite, celery*

**Gebratenes Zanderfilet**

32,80 €

*mit Riesling-Schaumsauce, feinem Pfifferlings-Ragout  
und gerösteten Drillinge-Kartoffeln*

**Fried Pike Perch**

*with Riesling foam sauce, chanterelle ragout  
and roasted potato*

*enthält Milch, Gluten, Sulfite, Sellerie / contains milk, gluten, sulfite, celery*

**Gegrillte Doraden-Filets**

34,80 €

*mit Kräuter-Knoblauch-Öl, frischem Sommergemüse  
und hausgemachten Gnocchis*

**Grilled Dorade filets**

*with herb garlic oil, fresh summer vegetables  
and homemade gnocchis*

*enthält Gluten, Eier / contains gluten, eggs*

**PREMIUM FLEISCH AUS UNSERER METZGEREI**  
**MEAT FROM OUR BUTCHERY**

**Unser Burger**

28,80 €

180 Gramm feinstes Rindfleisch im Brioche-Bun mit Ranch-Creme, echtem Cheddar, Salat, Tomate und knusprigen Pommes Frites

**Our Burger**

180 grams of the finest beef in a brioche bun with ranch cream, real cheddar, lettuce, tomato and crispy French fries

enthält Eier, Milch, Gluten, Sulfite / contains eggs, milk, gluten, sulfite

**Medaillons von der Schweinelende**

29,80 €

mit Sherry-Rahmsauce, feinem Pfifferlings-Ragout und hausgemachten Spätzle

**Pork lion medaillons**

with sherry foam sauce, chanterelle ragout and homemade spätzle

enthält Milch, Eier, Gluten, Sulfite, Sellerie / contains milk, eggs, gluten, sulfite, celery

**Gegrillte Maishähnchenbrust**

32,80 €

mit Basilikum-Schaumsauce, frischem Sommergemüse und hausgemachten Gnocchis

**Grilled Corn Chicken Breast**

with basil cream sauce, fresh summer vegetables and homemade gnocchis

enthält Eier, Gluten, Milch, Sulfite, Sellerie / contains eggs, gluten, milk, sulfite, celery

**Wiener Schnitzel vom Kalb**

36,80 €

handgeklopft und in Butterschmalz ausgebacken mit Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren

**Wiener Schnitzel**

fried in butter

with fine potato cucumber salad and cranberries

enthält Gluten, Eier, Sulfite, Senf / contains gluten, eggs, sulfite, mustard

## KINDERGERICHTE

### KIDS MEAL

**Knusprige Pommes Frites – vegan**  
mit Ketchup

**Crispy French fries – vegan**  
with ketchup

enthält Sulfite / contains sulfite

**Hausgemachte Spätzle**

mit Rahmsauce

**Homemade spaetzle**  
with creamy sauce

enthält Eier, Gluten, Milch, Sellerie, Sulfite / contains eggs, gluten, milk, celery, sulfite

**Fischstäbchen vom Kabeljau**

mit Kartoffel-Püree

**Cod fish fingers**

with fine potato puree

enthält Eier, Gluten, Milch, Sulfite / contains eggs, gluten, milk, sulfite

**Panierte Hähnchennuggets**

mit knusprigen Pommes Frites

**Chicken nuggets**

with crispy French fries

enthält Eier, Gluten / contains eggs, gluten

**...UND ALS NACHTISCH...**

**...AND AS A DESSERT...**

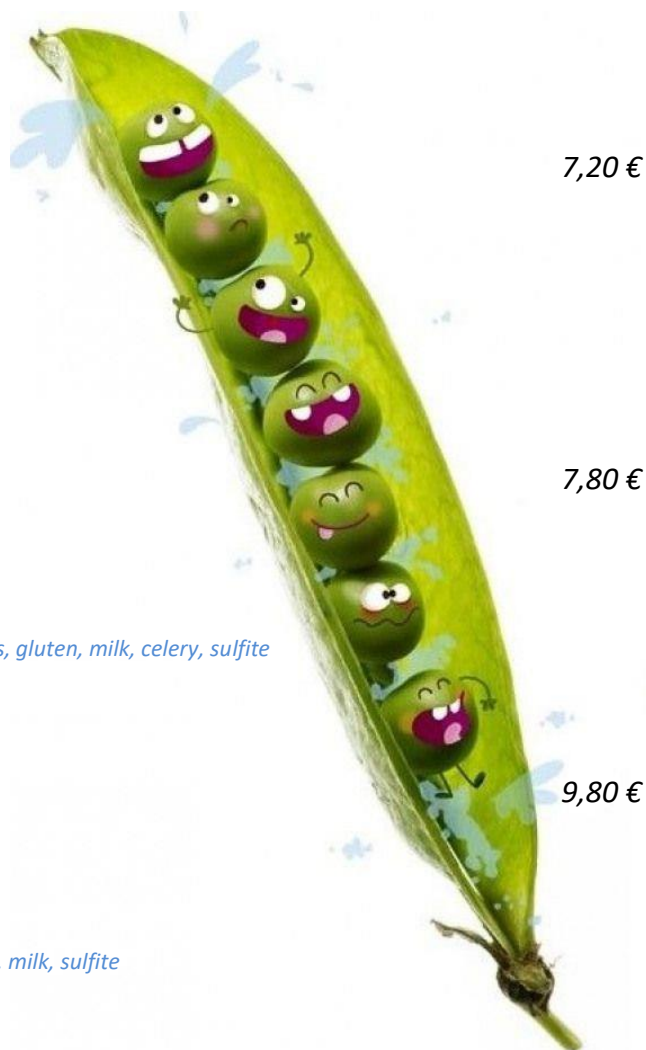
**Eisbecher „Piratenkiste“**

Vanille- & Schokoladeneis, bunte Schokolinsen, kleine Überraschung

**Ice cream „pirate chest“**

Vanilla and chocolate ice cream and a sweet surprise

enthält Eier, Milch, Gluten, Sulfite, Schalenfrüchte / contains eggs, milk, gluten, sulfite, nuts



7,20 €

7,80 €

9,80 €

9,80 €



5,80 €

## **DESSERTS**

### **DESSERTS**

**Orangen-Panna-Cotta** 10,80 €

mit Grand Marnier-Orangen-Ragout und gerösteten Cantuccini

**Orange-Panna-Cotta**

with Grand Marnier orange ragout and roasted cantuccini

enthält Milch, Sulfite, Schalenfrüchte / contains milk, sulfite, nuts

**Cheesecake im Glas – vegan** 10,80 €

auf gebackenen Streuseln und feinem Beerenröster

**Cheesecake – vegan**

on baked crumbles and fine berry roaster

enthält Soja, Gluten, Schalenfrüchte / contains soja, gluten, nuts

**Crème Brûlée** 10,80 €

von der Bourbon-Vanille mit feinem Mango-Sorbet

**Crème Brûlée**

with bourbon vanilla and fine mango sorbet

enthält Eier, Milch, Gluten, Sulfite, Schalenfrüchte / contains eggs, milk, gluten, sulfite, nuts

## **EIS & KUCHEN**

### **ICECREAM & CAKES**

**Kugel Eis / Kugel Sorbet** 2,90 €

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Pistazie, Mango-Sorbet

**Ice Cream / Sorbet**

Vanilla, chocolate, strawberry, walnut, pistachio, rhubarb-sorbet

enthält Eier, Milch, Schalenfrüchte / contains eggs, milk, nuts

**Kuchen und Tortenangebot aus unsere Kühlvitrine** ab 5,20 €

**Cakes and Tartes from our display**

**Portion Sahne** 1,60 €



## **FRÜHSTÜCK – BIS 11.30 UHR**

### **BREAKFAST – UNTILL 11.30 AM**

#### **Süßes Frühstück** 12,80 €

*Ein frisch gebackenes Croissant, Konfitüre, Butter,  
Naturjoghurt mit Granola & Beeren*

#### **Sweet Breakfast**

*freshly backed croissant, jam, butter, natural yogurt with granola & berries*

*enthält Eier, Milch, Gluten, Schalenfrüchte / contains eggs, milk, gluten, edible nuts*

#### **Herzhaftes Frühstück** 18,80 €

*Brötchenkorb, geräucherte Putenbrust, Geflügelsalami, Butterkäse, Brie,  
Tomaten & Gurken, Konfitüre, Butter, Naturjoghurt mit Granola & Beeren*

#### **Hearty Breakfast**

*basket of rolls, smoked turkey breast, chicken salami, cheese, brie,*

*tomato & cucumber, jam, butter, natural yogurt with granola & berries*

*enthält Milch, Gluten, Sulfite, Schalenfrüchte / contains milk, gluten, sulfite, edible nuts*

#### **Vegetarisches Frühstück** 19,80 €

*Brötchenkorb, Hummus mit Sesam, Butterkäse, Brie, Tomaten & Mozzarella,  
Gurken, Konfitüre, Butter, Naturjoghurt mit Granola & Beeren*

#### **Vegetarian Breakfast**

*basket of rolls, hummus with sesam, cheese, brie, tomato and mozzarella,*

*cucumber, jam, butter, natural yogurt with granola & berries*

*enthält Milch, Gluten, Sesam, Sulfite, Schalenfrüchte / contains milk, gluten, sesam, sulfite, edible nuts*

## **EIER**

### **EGGS**

#### **Ein gekochtes Ei** 2,30 €

*Boiled egg*

#### **Zwei Spiegeleier** 5,60 €

*two fried eggs "sunny sid up"*

#### **Rührei aus drei Eiern** 7,90 €

*scrambled eggs from three eggs*

#### **Portion gebratener Frühstücksspeck** 3,50 €

*baked bacon*