

Herbstliche Küche

VORSPEISEN

Ententerrine – Waldorfsalat und Sauce Cumberland

12,90 €

Carpaccio vom Rind mit Parmesan 12,50 €

Hausgebeizter Lachs - Gartenkräuter, Orangen-Senfkörner-Vinaigrette und Rote Bete 14,50 €

HAUPTSPEISEN

Gebratenes Zanderfilet mit Mandelkruste,
Blattspinat, Kräuter-Zitronen-Risotto und beurre rouge

23,50 €

Gegrillte Lammhaxe mit Ofenkürbis und Kartoffelgratin 23,50 €

Vegetarisch: Gratinierte Wirsing-Kastanien-Roulade auf Graupenrisotto
und Kastaniensauce 19,90 €

Vegetarisch: Hausgemachte Kürbisgnocchi mit herbstlichem Ofengemüse,
Kastanien und Parmesanschaum 19,90 €

Hausgemachte Kalbsmaultaschen auf Waldpilzragout 19,90 €

GANS / WILD

Medaillon vom Hirsch mit Kürbisgnocchi und Rahmwirsing 27,00 €

Brust oder Keule von der Gans mit Schneebällchen,
Rotkohl und Kastanien 28,00 €

Wildschweinsauerbraten mit Preiselbeeren, Schneebällchen
und Rotkohl 21,00 €

Gutsküchen-Klassiker

VORSPEISEN

Gratinierter Ziegenfrischkäse unter der Honig-Nusskruste
mit Zwetschgen-Chutney 10,80 €

Winterliche Blattsalate mit Ofenkürbis und Roter Bete
– Speck und Crouton 7,90 €

HAUPTSPEISEN

In Spätburgunder geschmorte Ochsenbäckchen
mit Petersilien-Kartoffelstampf und Ofengemüse
21,90 €

Paniertes Schweinekotelett mit Schinken* und Winzerkäse gefüllt,
Bratkartoffeln und Salat 18,90 €

Rumpsteak vom franz. Charolais mit Pfannenzwiebeln oder
Butter Café de Paris, Bratkartoffeln und Salat 25,90 €

DESSERT

Kleine Schokoladen Crème brûlée mit saftigem Schokoladenküchlein 9,00 €

Fruchtiges Sorbet mit Secco aufgefüllt 6,90 €

Spekulatius-Cheesecake mit Rotweinzwetschgen und Zimteis 9,50 €

Lieber Gast, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern.

Original Pfälzer Küche

Traditionelle Pfälzer Winzerküche

Vorspeisen

Feine Blattsalate mit lauwarmem Winzerkäse
und Preiselbeer-Vinaigrette 9,90 €

Gebratene Blutwurst auf Linsen, Apfel und Zwiebeln 10,90 €

Saumagencarpaccio mit eingelegtem Kürbis 11,50 €

SUPPENKÜCHE

Rinderbrühe mit Markklößchen und Flädle 7,90 €

Süppchen vom Muskatkürbis mit Kernen und Öl 7,50 €

Sämiges Kastaniensüppchen 8,90 €

PFÄLZER Originale

Bunter Rindfleischsalat vom Tafelspitz mit Rote Bete und
Meerrettichcreme, Bratkartoffeln und Salatbouquet 19,50 €

Saumagen auf Rieslingkraut und Kartoffelstampf* 15,90 €

Leberknödel auf Rieslingkraut und Kartoffelstampf 15,90 €

Pfälzer Bratwurst auf Rieslingkraut und Kartoffelstampf *14,90 €

Pfälzer Teller* 17,90 €

*Saumagen, Bratwurst und Leberknödel auf Rieslingkraut
und Kartoffelstampf*

** enthält Nitritpökelsalz und Phosphat
euer*