

Vorspeisen

Mediterraner Bulgur - Salat mit Büffelmozzarella,
Serrano Schinken und Pesto 9,- €

Gratinierter Ziegenkäse an Tomatenconfit
mit Avocado Creme / glacierten Nüssen
und unseren hausgemachten Fruchtgelees in Bio Qualität
garniert mit marinierten Rucola spitzen 9,- €

Gebratene Jakobsmuschel und Scampi
an feinem Fenchelsalat mit fruchtigem Tomatenconfit,
Pesto und marinierten Meeres Bohnen
aus kontrolliertem Anbau 16,- €

Suppe

Unser geeister Suppendialog - vegetarisch -
Gazpacho trifft auf gelbe Paprika
mit Knoblauch Croutons 7,- €

Fischgerichte

Gebratene Tranche vom Fjord Lachs
auf hausgemachten Bandnudeln a la cremé
mit frischen Pfifferlingen 19,- €

Gebratenes Doradenfilet
auf lauwarmen Süßkartoffel-Kräutersalat
verfeinert mit Oliven, Koriander und Petersilie 16,- €

**Lieber Gast, zur Auskunft über Allergene halten wir für Sie
auf Wunsch eine Allergene-Info-Mappe bereit. Bitte sprechen Sie uns an.**

Alle genannten Preise sind inkl. Service und der gesetzlichen MwSt

Hauptgerichte

Steinpilz – Nudeltaschen mit Trüffelbutter angebraten
in einer leichten Rucola – Sahnesauce, ergänzt durch
saftig marinierte Rinderspießchen 14,- €

als **vegetarische** Variante 12,- €

Kartoffelgnocchi und gebratene Putenstreifen
in roter Curry-Kokos Sauce mit fruchtigen Mango Spalten
garniert mit Rucola 15,- €

als **vegetarische** Variante
Gnocchi/ Mango/ Bio Tofu/ Kichererbsen 15,- €

Paniertes Schnitzel nach „Wiener Art“
vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit
Preiselbeeren, Würfelpommes
und einem kleinen Beilagen Salat 16,- €

Rumpsteak vom Argentinischem Weiderind
auf Rotweinjus mit geschmorten Zwiebeln
gebratenen Würfelpommes 23,- €

Kotelett vom Iberico Schwein
an einer fruchtig-würzigen Rotweinjus
und Kartoffel-Wurzelgemüse 22,- €

Unsere Tapas-Variation Immer eine mediterrane Überraschung

14,- €

Freuen Sie sich auf feine Leckereien,
die zusammen auf einem Teller angerichtet werden.
Bei der Zubereitung der Tapas, achten wir bei den Rohstoffen
sehr auf Bio Qualität und Nachhaltigkeit.

Regionales / Vesper / kleine Gerichte

Zwei Scheiben Pfälzer Saumagen
mit Riesling-Kraut und Brot 10,50€

Wurstsalat an Salatbouquet mit Brot
angemacht mit pikantem Essig / Öl Dressing,
Zwiebeln, Gurke und Kräutern 8,- €

Portion Würfelkartoffeln 4,- €

Flammkuchen – **Vegan** -
mit feiner Creme bestrichen
belegt mit Zwiebel, Paprika, Zucchini,
Peperoni und Rucola 9,- €

Flammkuchen – **Spezial** –
mit feiner Creme bestrichen
belegt mit Münsterkäse, Zwiebel,
Speckstreifen und Trauben 10,- €

Unsere Salatvariationen

Gemischter Salatteller
in Balsamico oder Sauerrahmdressing

- mit gebratenen Putenstreifen 12,- €

- gegrillten Scampi 16,- €

- Rumpsteak und Kräuterbutter 19,- €

Marinierte Würfel von **Ziegenkäse und Tomate**
mit knackigen Salatherzen 14,- €

