

## *Schmankerl*

*Secco mit schwarzer Johannisbeere  
Raumland Manufacture, Flörsheim-Dalsheim  
5,20 (0,1l)*

*Wildravioli mit Pilzrahmsauce  
16,90*

### *Sommer-Menu*

*Hausgebeizter Lachs im Kräutercrepe an Weißburgunder-Senfschaum*

*\*\*\**

*Hirschschnitzel in Haselnusspanade mit Preiselbeer-Jus  
getrüffeltem Schwarzwurzelragout und Kürbis Gnocchi*

*\*\*\**

*Beschwipste Pflaumen mit Vanille-Eis und Butterstreuseln  
35,00*

*Schweinefilet-Spieß vom Grill mit mediterranem Gemüse  
Röstkartoffeln und Kräuterschmand  
19,50*

*Pfifferlinge in Kräuterrahm mit gebratenen Serviettenknödelscheiben  
16,50*

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über evtl. in unseren Speisen enthaltene Allergene. Bitte verlangen Sie die entsprechende Speisekarte.

## ***Vorspeisen oder für den kleinen Appetit***

*Tatar von Lachs und Rauchforelle mit Feigensenf-Sauce  
und Röstitalern* 13,90

*Ziegenkäse-Crème brûlée mit Birnen-Chutney* 12,90

*„Vorspeisen-Variation“ Hausgebeizter Lachs, gebratene Garnelen,  
Roastbeef mit Sauce Tartar und Ziegenkäsepralinen* 16,90

*Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce „Vitello Tonnato“  
an Salat-Bouquet* 15,90

*Gebratene Jakobsmuschel, Gambas und Lachs mit Secco-Schaum  
an Limonen-Risotto* 16,90

*Rinder-Carpaccio mit Cipriani-Crème und Parmesanspänen* 14,90

*Zwiebel-Quiche mit Salatbouquet und Maronen-Vinaigrette* 14,90

*Bunter Gartensalat mit Kräuter-Vinaigrette* 8,50

## ***Suppen***

*Pfälzer Kartoffel-Lauch-Rahmsuppe* 8,90

*Rinder-Bouillon mit Grießnocken* 8,90

*Kürbissuppe mit Kernöl* 8,90