

Vorspeisen

Praline und Rose von Rauchfischen an Kaviar-Schmand,
mit Kartoffelplätzchen

€ 8,50

Knackiger Feldsalat an Kartoffeldressing,
mit gebratenen Entenstreifen

€ 7,90

Kleiner Marktsalat
mit gerösteten Kernen

€ 4,00

Suppen

Essenz von der Kirschtomate
mit Basilikumnocken

€ 4,50

Schaumsuppe vom Pfälzer Kerner
mit feinen Zimtcroustons

€ 4,80

Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe
mit frittierten Kartoffelstreifen

€4,50

Zwischengerichte und Vegetarisches

Gestrudelte „Pfälzer Leibspeise“
(Blut- und Leberwurst, Äpfel, Kartoffeln)
an feinem Rahmkraut

€ 9,80

Luftige Semmelkloßscheiben, gebraten
an frischen Pilzen

€ 10,50

gefüllte Nudeltaschen
(in verschiedenen Saucen)
in Salbeibutter an geschwenkt,
mit Cocktailtomaten, Kürbiswürfel und Parmesanspäne

€ 12,50

Kräuter-Crêpes mit herbstlichem Pfannengemüse
und gerösteten Kürbiskernen

€ 13,00

Fisch

Provenzalische Gambapfanne
mit feinem Risotto

€ 18,90

Filet von der Dorade-„Royal“
auf Fenchelgemüse, an Vanille-Fetuccini

€ 23,90

„Alpen-Lachs“
mit feinen Kräutern gebraten,
an Pfälzer Butterkartoffeln

€ 18,50

**Weitere leckere Fischgerichte erfragen Sie bitte bei unserem
Servicepersonal**

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Milchkalb
an Bratkartoffeln und Feldsalat

€ 17,50

Entrecôte vom Hochrind
auf Eschalotten-Balsam, Kartoffelroulade, Bohnengemüse

€ 21,50

Tournedos vom Black-Angus-Rind
mit Kräuterkruste gratiniert,
auf Blattspinat, mit Pinienkernen und Pommes duchesse

€ 26,90

Entenbrustfilet, in Honig-Thymian gegart
auf krosser Haut gebraten,
herbstliches Gemüse, Maistaler

€ 20,90

Edles „Wildbret“
Reh- und Hirschsteak in Sauerkirschbalsam, feinen Pilzen und
Serviettenkloßscheiben

€ 24,90

Desserts

„Bayrisch Creme“
mit feinem Beerencocktail

€ 5,90

„Domino“
helle und dunkle Mousse au chocolat,
himmlisch arrangiert,
mit eingelegten Fruchtfilets

€ 7,00

Crème Brûlée
mit braunem Zucker gebrannt,
an exotischen Früchten

€ 6,00

Dessertteller „Prinzregent“
königliche Verführung, feine Spezialitäten

€ 8,50

**Gerne können Sie auch unsere aktuellen Desserts
bei unserem Servicepersonal
Erfragen.**

Kulinarische Empfehlungen

Menü

Lassen Sie sich überraschen, unser Küchenteam
stellt speziell für Sie ein leckeres

3 Gang-Menü € 27,90 oder **4 Gang-Menü € 34,90**

zusammen.

Menü mit korrespondierenden Weinen
€ 12 Aufpreis

Empfehlung des Hauses November/Dezember

Knusprig gebratene Martinsgans
mit feiner Füllung, Kartoffelklöße, Rotkraut und Maroni

€ 18,50

Weinempfehlung

2010er Weißer Burgunder trocken

Weingut Geisser

In der 0,5l Flasche

€ 12,00

2010er Vis a Vis Rose trocken

Weingut Geisser

In der 0,5l Flasche

€ 12,00

Gratis dazu eine 0,5l Flasche Wasser