



T A B L E S

- more . than . just . beef -

EST 2016



## APERITIF

<b>Secco mit Brombeere</b>	0,10 l	€ 6,50
<b>Secco mit Pfirsich</b>	0,10 l	€ 6,50
<b>Aperol Sprizz<sup>11</sup></b>		€ 8,50
<b>Hugo</b>		€ 8,50
<b>Lillet Wild Berry</b>		€ 8,50
<b>Lillet Peach</b>		€ 8,50
<b>Martini</b> Bianco   Rosso	5cl	€ 4,00
<b>Campari</b> Orange oder Soda	4cl	€ 5,50



## VORSPEISEN

**Bunter Marktsalat mit Hausdressing** Allergene: Milch, Weizen und kann Spuren von Nüssen enthalten  
Körner, Croûtons und Allerlei aus dem Kräutergarten als Vorspeise € 6.00  
als Hauptgang € 10.00  
jeweils dazu wählbar: mit gebratenen Rinderstreifen + € 5.00  
mit gebratenen Garnelen + € 5.00  
enthält Krustentier

**Pfifferling-Rahm-Süppchen mit konfierter Tomate** € 9.00  
Allergene: Milch, Sellerie

**Hauseingelegter Pfälzer Handkäse mit Musik** € 10.00  
an buntem Marktsalat mit Speckchip, dazu reichen wir kleine Brötchen  
Allergene: Milch, Weizen und Schweinefleisch

**Carpaccio vom Rinderfilet** € 11.00  
mit hausgemachtem Pesto, Pinienkernen, Kirschtomaten, Rucola-Salat  
und frisch gehobeltem Parmesan  
Allergene: Milch, kann Spuren von Nüssen enthalten

## HAUPTGÄNGE

**Pfälzer Currywurst** € 13.00  
gebratene Pfälzer Bratwurst an scharfer Currysauce & Sour Cream  
mit Pommes frites  
Allergene: Weizen, Sellerie und Schweinefleisch

**Gebratener Pfälzer Saumagen** € 17.00  
mit Rieslingkraut, gebratene Bamberger Hörnchen und Schmorzwiebelsoße  
Allergene: Weizen, Sellerie und Schweinefleisch

**Hausgemachtes Cordon Bleu** € 18.00  
mit Preiselbeeren und Zitrone,  
wahlweise dazu: Kartoffel-Gurken-Salat ODER Pommes frites  
Allergene: Milch, Weizen, Ei, Senf und Schweinefleisch



## HAUPTGÄNGE

### Schnitzel „Wiener Art“

an Pilzen in Rahm, Zitrone & Preiselbeeren mit Pommes frites

€ 18.50

Allergene: Milch, Weizen, Ei und Schweinefleisch

### Hausgemachte Pasta mit Basilikum-Pesto in Rahm

mit Kirschtomaten, Rucola-Salat und frisch gehobeltem Parmesan

€ 15.00

Allergene: Milch, Weizen und kann Spuren von Nüssen enthalten

dazu wählbar: mit gebratenen Rinderstreifen

+ € 5.00

mit gebratenen Garnelen

+ € 5.00

enthält Krustentier

### Hausgemachte Spinat-Ricotta-Ravioli

an Pilzen in Rahm, mit frischen Kräutern und frisch gehobeltem Parmesan

€ 17.00

Allergene: Milch und Weizen

dazu wählbar: mit gebratenen Rinderstreifen

+ € 5.00

mit gebratenen Garnelen

+ € 5.00

enthält Krustentier

### Rib Eye-Steak

mit Pfeffersoße, buntes Marktgemüse

dazu gebratene Bamberger Hörnchen ODER Pommes frites

€ 24.00

Allergene: Milch und Weizen

### Pfälzer Rumpsteak

mit Schmorzwiebelsoße und Kräuterbutter

dazu gebratene Bamberger Hörnchen ODER Pommes frites

€ 25.00

Allergene: Milch und Weizen

## DESSERT

### Hausgemachte Vanille-Crème brûlée

mit Himbeersorbet

€ 7.00

Allergene: Milch, Weizen und kann Spuren von Nüssen enthalten

### Pfälzer Riesling-Tiramisu

an marinierten Beeren und Joghurt-Limetten-Eis

€ 8.00

Allergene: Milch, Weizen und kann Spuren von Nüssen enthalten



## HEISSGETRÄNKE

<b>Espresso</b> <sup>10</sup>	Tasse	€ 2,20
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>10</sup>	Tasse	€ 3,40
<b>Café Crème</b> <sup>10</sup>	Tasse	€ 2,40
<b>Cappuccino</b> <sup>10</sup> enthält Milch	Tasse	€ 3,00
<b>Tee</b> diverse Sorten	Tasse	€ 2,20

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### PROVIANT

<b>COLA</b> <sup>1,10</sup>   <b>COLA zuckerfrei</b> <sup>1,8,10</sup>	0,33 l	€ 4,00
<b>Bioschorle Apfel   Kirsche &amp; Granatapfel   Maracuja &amp; Orange</b>		
<b>Bio Limonade Ingwer &amp; Zitrone   Rhabarber</b>		

### Mineralwasser

<b>Teinacher Gourmet</b> (medium   still)	0,25 l	€ 3,00
<b>Teinacher Gourmet</b> (medium   still)	0,75 l	€ 6,00



## WEINSCHORLE

Riesling-   Weißherbstschorle	0,25 l	€ 3,00
	0,50 l	€ 5,00

## BIER VOM FASS

Veltins Pilsener	0,30 l	€ 3,00
Grevensteiner Hefeweizen	0,50 l	€ 4,00

## BIER AUS DER FLASCHE

Veltins 0,0% alkoholfrei	0,30 l	€ 3,00
Maisel`s Weisse Hefe-Weissbier alkoholfrei	0,50 l	€ 4,00

## OFFENE WEINE

Riesling trocken	0,25 l	€ 7,50
Weißburgunder trocken	0,25 l	€ 7,50
Grauburgunder trocken	0,25 l	€ 7,50
Chardonnay trocken	0,25 l	€ 7,50
Rosé trocken	0,25 l	€ 7,50
Rotwein trocken	0,25 l	€ 8,00

Bitte erfragen Sie die tagesaktuellen Weine bei unserem Service!



## DIGESTIF

Ramazotti mit Zitrone & Eis	4cl	€ 4,00
Averna	4cl	€ 4,00
Fernet Branca	2cl	€ 4,00
Jägermeister	2cl	€ 3,50
Williams Birnenbrand	2cl	€ 4,50
Mirabelle	2cl	€ 4,50
Weißer Burgunder Trester Doppelbrand	2cl	€ 4,50
Bailey`s	4cl	€ 4,50
Grappa	2cl	€ 5,00

### Legende

1 = Farbstoff | 2 = Konservierungsstoffe | 3 = Antioxidationsmittel | 4 = Geschmacksverstärker |  
5 = geschwefelt | 6 = geschwärzt | 7 = gewachst | 8 = Süßungsmittel, Aspartam enthält eine  
Phenylalaninquelle | 9 = Phosphat | 10 = koffeinhaltig | 11 = chininhaltig | 12 = genetisch verändert