

## Fischmenü

Carpaccio vom Bachsaibling  
mit Orangen-Fenchelsalat

\*\*\*

Cassissorbet im Sektschaum

\*\*\*

Zanderfilet kross gebraten auf Mandelsoße,  
Romanescogemüse, Kartoffeln

\*\*\*

Limonenkaramellhalbgefrorenes  
auf Aprikosenpüree

€ 33,90



## Weinempfehlung zum Menü

2010

21/10

Weißer Burgunder, trocken

Sehr saftig, rund und harmonisch

Qualitätswein

0,25 l € 4,30

0,75 l € 12,50



## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen  
€ 4,00

Cappuccino von der Gartenkresse  
mit Lachsnockerl  
€ 5,90

## Vorspeisen

Carpaccio vom Bachsaibling  
mit Orangen Vinaigrette und Fenchelsalat  
€ 11,90

Spinat - Panna Cotta auf Tomatensalat  
mit Fetakäse und Baguette  
€ 9,90

Riesengarnelen in Kartoffelmantel  
auf Chili-Knoblauchsoße mit Baguette  
€ 13,90

## Vegetarisches

\* Chili Con Carne mit gebratenen Polentaraute, Salat vom Buffet  
€ 12,80

## Salate

Gemischter Salat  
(bitte bedienen Sie sich an unserem Salatbuffet)  
€ 4,50

Knackig, frische Sommersalate in Meerrettichvinaigrette  
mit gebratenem Garnelenspießchen  
€ 10,80

Bunte Blattsalate in Hausdressing  
mit gebratenen Putenstreifen und Champignons  
€ 9,90

Die mit \* gekennzeichneten Gerichte bereiten wir Ihnen gerne auch als kleine Portion zu.



## Hauptgerichte

„Hochzeitsteller“, Tafelspitz und hausgemachte Fläschknepp  
mit Meerrettichsoße und Salzkartoffeln  
€ 12,50

\* Medaillons vom Schweinefilet auf Salbeisoße mit rosa Pfeffer,  
Tagliatelle und Salat vom Buffet  
€ 16,50

\* Berner Sahnesteak vom Schweinerücken, mit frischen Champignons,  
Sauce Hollandaise und Käse gratiniert, auf Rahmsoße  
Spätzle und Salat vom Buffet  
€ 14,90

\* Geschnetzeltes von der Putenbrust mit Cocos-Ingwersoße und Bananen,  
Basmatireis und Salat vom Buffet  
€ 13,90

\* Bestes argentinisches Rumpsteak vom Angusrind (Firma Blockhaus) medium gebraten  
auf Dornfelderjus, Röstzwiebeln, Omas Bratkartoffeln und Salat vom Buffet  
€ 22,90

Rinderhüftsteak rosa gebraten „Cafe de Paris“ mit würziger Kräutersoße,  
Pommes Frites und Salat vom Buffet  
€ 16,80

Kalbsleberscheiben mit gebratenen Apfelscheiben und Röstzwiebeln,  
Kartoffelschnee, Salat vom Buffet  
€ 16,50

Barbarie Entenbrust rosa gebraten auf Steinpilzrahmsoße,  
buntes Gemüse, Kartoffelkrapfen  
€ 18,90

zusätzliche Beilagen  
Portion Spätzle € 2,80  
Portion Bratkartoffeln € 3,00  
Portion Pommes Frites € 2,80

Die mit \* gekennzeichneten Gerichte bereiten wir Ihnen gerne auch als kleine Portion zu.



## Aus Fluss und Meer

Zanderfilet kross gebraten auf Mandelsoße,  
Romanescogemüse, Kartoffeln  
€ 19,90

Seezungenfilet gebraten auf Paprikaschaum, grüner Spargel und Pinienreis  
€ 18,80

## Pfälzer Leibgerichte

1 Paar Bratwürste mit Weinsauerkraut und Bauernbrot  
€ 7,50



Leberknödel mit Specksoße, Weinsauerkraut und Bauernbrot  
€ 8,00



Gebratener Saumagen auf Weinsauerkraut mit Bauernbrot  
€ 8,00



Pfälzer Trilogie  
mit gebratenem Saumagen, Leberknödel und Bratwurst auf Weinsauerkraut mit Bauernbrot  
€ 11,50

Pfälzer Wurstsalat mit Essigurke, Zwiebeln in würziger Vinaigrette mit Bratkartoffeln  
€ 9,00

## Dessert

Weißes und braunes Schokoladenmousse auf gebratenen Ananasstücken  
mit Orangenlikör mariniert  
€ 6,20

Limonenkaramellhalbgefrorenes auf Aprikosenpüree  
€ 5,80

Gemischtes Eis – 3 Kugeln Vanille, Schoko, Erdbeere  
€ 3,60

Gemischtes Eis mit Sahne  
€ 4,20