

Speisekarte

Knoblauch-Dip mit Brot	3,20 EUR
knusprige Camemberttaler, Trauben, Champignons und Tomaten auf gemischtem Blattsalat, Haselnussvinaigrette, selbstgebackenes Brot	15,20 EUR
kleiner gemischter Salat mit Käse und selbstgebackenem Brot	7,50 EUR
großer gemischter Salat mit Käse und selbstgebackenem Brot	9,50 EUR
Cappelletti mit Steinpilz-Ricotta-Kräuterfüllung Champignons, Pfifferlinge und Austernpilze in Petersilien-Rahmsauce, Rucola, Birnenrelish, geröstete Kürbiskerne, Beilagensalat	15,20 EUR
Bratkartoffeln mit zwei Spiegeleiern und Salat	8,90 EUR
Schweinefleisch in süß-pikanter Chilimarinade mit Bratkartoffeln und Salat	14,30 EUR
Entenkeulen-Konfit mit Balsamicolinsen und Birnen auf gerösteter Petersilienwurzel, gebratene Normandiekartoffeln mit Salbei, Beilagensalat	17,20 EUR
gebratenes Lachsfilet auf gerösteten Möhren mit Petersilien-Sesampesto, karamellisierten Kartoffelspalten, Beilagensalat	18,50 EUR
Hirschragout in Cassis-Rotweinsauce auf Rigatoni mit Hokkaidokürbis, Äpfeln und frischen Kräutern, Beilagensalat	18,80 EUR

(alle Salate wahlweise mit Joghurtdressing oder Balsamico-Honig-Senf-Vinaigrette)

Extra Brot zu allen Gerichten 1,00 EUR

Fusion weiß trocken Bio 2018

Weingut: Jürgen Leiner /Pfalz

Traube: 70% Scheurebe, 20% Silvaner, 10% Kerner

Er ist ein unkomplizierter und spritziger Wein mit typischem Südpfälzer Charakter.

Das Bouquet zeigt sich betont mit exotischen Früchten und einer feinen Säure.

Dieser authentische Pfälzer Wein ist ein herrlicher Sommerwein mit nur 11 %

Alkoholgehalt. **0,2 l..... 5,40 €** **Flasche.....18,90 €**