

*Liebevolle Zubereitung sowie
Nachhaltigkeit ist unsere Leidenschaft
Unser Wunsch ist es das sie den Moment
des Glücks bedingungslos genießen können*

Suppe

Kalte Suppe von der roten Beete mit Kefir, Apfel und Kerbel	6,20 €
Cremesuppe von der Brunnenkresse mit gebeiztem Lachs	6,40 €

Kleinigkeiten & Vorspeisen

Pfälzer Handkäs' mit Musik und Bauernbrot	8,30 €
Gebratene Pfälzer Blutwurst von der Landmetzgerei Hambel im Brickteig an Zwiebelconfit und Wildkräutersalat	9,50 €
Französisch- Pfälzischer Vorspeisenteller (mit Livarot, Bayonne- Schinken, Pfälzer Blutwurst ,Amaretto-Mandel- Würstchen von Hambel, Leber- Pastete im Teigmantel, Bauernbrot, Baguette und französischer Salzbutter)	14,60 €
Carpaccio vom Lachs mit einer Vinaigrette aus Kalamansi und Miso, mariniertem Kräutersalat und eingelegten grünen Tomaten	13,90 €
Wurstsalat aus französischer Lyoner mit Zwiebeln, Essiggurken, Radieschen und Gartenkresse	mit Bauernbrot 10,30 € mit Pommes Frites 11,40 €
Erdesbacher Bio- Ziegenfrischkäse vom Käsehof Stichelmeir mit kandierten Tomaten, Olivenöl	14,10 €
Knusprig gebratene Hähnchenbrust Supreme mit Salat und Pommes Frites (Artgerechte Aufzucht und Tierhaltung, Annerose Ziegler, Bammental)	16,10 €

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen (Speck und Zwiebeln)	10,40 €
Italienischer Flammkuchen (Rucola, Tomaten, Parmesan)	11,90 €

Salate

Kleiner gemischter Blattsalat mit Hausdressing	5,50 €
Ceasar Salat Römersalat in Parmesan- Ei- Dressing mit Brioche- Crôutons gehobeltem Parmesan und gebratener Hähnchenbrust (Artgerechte Aufzucht und Tierhaltung, Annerose Ziegler, Bammental)	16,10 €
Sommerliche Blattsalate in Zirtusfrüchtedressing mit einem halben Dutzend geschälten Garnelen, gebraten in Chili- Knoblauch- Öl und Baguette	18,10 €

Vegan

Tempura von Marktgemüsen mit Limetten- Thymiansauce und rotem Camarguereis	15,80 €
---	---------

Fleischlos

Kartoffeldipper mit 3erlei Saucen (Asiatische Barbecuesauce, Safranaïoli, Sour Creme)	12,90 €
Drei Spinat- Ricotta- Knödel auf mediterranem Schmorgemüse mit marinierter Rauke	14,20 €

Kinderkarte

Nudeln mit Tomatensauce und geriebenem Parmesankäse	6,80 €
Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit Knöpfle und Rahmsauce	8,50 €

Fischhauptgänge

Gebratenes Seesaiblingsfilet mit Knoblauch- Petersilien- Tapenade
auf Fenchelgemüse und sautierten Kräuter- Drillingen 18,90 €

Kabeljaufilet auf der Haut gebraten in Limetten- Honigsauce
auf rotem Camarguerreis und frittierter Rauke 19,90 €

Fleischhauptgänge

Schnitzel „Wiener Art“ mit einem kleinen Salat und Pommes Frites 15,40 €

Vier französische Merguez- Würstchen vom Grill
dazu lauwarmer getrüffelter Kartoffelsalat und Dijonsenf 16,80 €

Lyoneser nach eigenem Rezept mit Pistazien
dazu lauwarmer getrüffelter Kartoffelsalat und Dijonsenf 18,20 €

Sous Vide gegarte Keule vom Perlhuhn
von J. C. Miéral aus der Bresse (Label Rouge) in
Zitronenbuttersauce mit mediterranem Schmorgemüse und Rösti 19,90 €

Gegrilltes Kotelette vom Kalb mit Cafe de Paris Butter,
an Tomaten- Rucolasalat und gebratenen Kräuter- Kartoffeln 23,10 €

Rumpsteak vom Simmentaler Rind (200g) nach „Winzer Art“
mit Schmorzwiebeln und Trauben, dazu Pommes Macaire 24,90 €

Dessert und Käse

Für unsere Dessertkompositionen verwenden wir überwiegend die Eisspezialitäten Mannheims namhafter Eismanufaktur „Fontanella“



Hausgemachte Panna Cotta von der Brombeere mit leicht gesalzene Eis von der Valrhonashokolade		8,90 €
Carpaccio von der Ananas mariniert mit Pfefferminzpesto, Vodka- Espuma und Kiwisorbent		9,20 €
Tarte au Citron mit Himbeercoulis und grünem Matchatee- Eis		8,90 €
Eiscafé mit Mohrbacher Cafe (ökologischer Anbau, Fair Trade) mit Vanilleeis und Sahne		6,40 €
- ohne Sahne		6,40 €
Gâteau au Chocolat (Kuchen mit Valrhonashokolade und feinem Mandelmehl)		6,80 €
Käseauswahl mit Quittensenf und Baguette (Veredelt von unserem Affineur Hans Stähle)		12,90 €
Vanille-, Schokolade- und Erdbeereis	á Kugel	1,95 €
Portion geschlagene Sahne		1,65 €
Gemischtes Eis ohne Sahne		5,10 €
Gemischtes Eis mit Sahne		5,65 €

Wir bieten verschiedene Eissorten der Hersteller
Fontanella, Glace de alpes und Mövenpick an.

Bitte beachten Sie auch das täglich wechselnde
Kuchenangebot in unserer Vitrine

Unsere Küche ist von 11:30 Uhr bis 22:00 Uhr für Sie geöffnet