

*Liebevolle Zubereitung sowie  
Nachhaltigkeit ist unsere Leidenschaft  
Unser Wunsch ist es, daß 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, Safranaoli, 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 Schmor Gemüse 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

Hausgemachte Panna Cotta von der Brombeere mit leicht gesalzenem 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**