

Ein paar Worte zur Nachhaltigkeit

Unser Gasthaus greift Pfälzer Gerichte auf und ergänzt sie mit der französischen Küche. Dabei ist es uns wichtig, wertvolle und auch nachhaltige Rohstoffe zu verwenden. Beginnend bei Salat, Gemüse und Wein aus der Region und Teilen Frankreichs bis zum Fleisch aus artgerechter Aufzucht.

Produkte von bekannten Erzeugern garantieren Ihnen Frische und perfekte Qualität.

Diese verarbeiten wir sorgfältig und mit Liebe weiter.

Eine Auflistung unserer ausgewählten Lieferanten finden Sie auf der letzten Seite unserer Speisekarte

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt in unserem Gasthaus.

Sollten Sie Lebensmittelunverträglichkeiten haben, so fragen Sie bitte nach unserer Allergenen Speisekarte!

Suppe

Hausgemachte Tomaten-Wassermelonen-Gazpacho
mit Limonenöl und gezupfter Büffel-Burrata 6,10 €

Kleinigkeiten & Vorspeisen

Pfälzer Handkäs' mit Musik und Bauernbrot 7,90 €

Französisch- Pfälzischer Vorspeisenteller 13,90 €
(mit Pfälzer Blutwurst, Livarot, Bayonne- Schinken, Amaretto-Mandel- Würstchen von Hambel,
Leber- Pastete im Teigmantel, Bauernbrot, Baguette und französischer Salzbutter)

Jahrgangs- Sardinien 2016 14,90 €
(von Familie Jean-Francois Furic, Port de Saint- Guenole, Penmarc'h – France)
auf Artischockencreme und confierten Tomaten

Wurstsalat aus französischer Lyoner mit Zwiebeln,
Essiggurken, Radieschen und Gartenkresse mit Bauernbrot 9,80 €
mit Pommes Frites 10,80 €

Erdesbacher Bio- Ziegenfrischkäse vom Käsehof Stichelmeir
auf Rucola und grünem, mariniertem Spargel
würzig-scharfer Tomaten-Rosinen-Marmelade
und gerösteten Pinienkernen 13,70 €

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen (Speck und Zwiebeln) 9,90 €

Italienischer Flammkuchen (Rucola, Tomaten, Parmesan) 11,40 €

Salate

Kleiner gemischter Blattsalat mit Hausdressing	5,20 €
Ceasar Salat Römersalat in Parmesan-Ei-Dressing mit Brioche-Crôutons gehobeltem Parmesan und gebratener Hähnchenbrust (Artgerechte Aufzucht und Tierhaltung, Annerose Ziegler, Bammental)	15,30 €
Großer gemischter Blattsalat in Zitrusfrüchte-Dressing, mit 2 Riesengarnelen vom Grill, gebackenen Champignons und Knoblauch-Dip	15,50 €

Vegan

Ausgebackener Blumenkohl in fruchtiger Curry-Kokos-Sauce auf Gemüse-Cous-Cous und hausgemachtem Tomatenchutney	14,90 €
---	---------

Fleischlos

Kartoffeldipper mit 3erlei Saucen (Barbecuesauce, Artischockencreme, Knoblauch-Kräuter-Dip)	12,40 €
Thailändischer Glasnudelsalat (scharf, enthält fermentierte Fischsauce) mit Koriander, roten Zwiebeln, Tomaten und Röstzwiebeln	10,90 €
Saccotini in Rucola-Pesto mit Ratatouille und Büffel-Burrata	13,90 €

Kinderkarte

Knöpfle mit Rahmsauce	5,50 €
Nudeln mit Tomatensauce und geriebenem Parmesankäse	6,50 €
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites	8,50 €

Fischhauptgänge

Gebratenes Filet vom Zackenbarsch mit Trüffelbutter auf Kohlrabigemüse à la Crème mit Estragon und Salz-Zitronen-Kartoffelstampf	17,80 €
Mariniertes Mahi Mahi-Filet vom Grill auf provencalischem Schmorgemüse und Rosmarin-Parmesan-Pommes	18,50 €

Fleischhauptgänge

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und kleinem Salat	14,70 €
Gebratene französische Blutwurst auf Sellerie-Kartoffelstampf mit Apfel-Zwiebeljus und altem Balsamico	15,10 €
Gebratene Keule vom Schwarzfeder-Huhn (ohne Knochen) in weißer Pfeffersauce „Crème Fraiche au Normandie“ auf Grünspargel-Kirschtomatenragout und Rucola-Nudelsäckchen	16,80 €
24 Stunden gegarte Kurzrippe (mit Fettanteil) vom Weiderind in Burgunderjus an Kartoffelrösti und Kohlrabigemüse	20,50 €
Pfälzer Rumpsteak (200g) mit Majoransauce Schmorzwiebeln und Pommes Frites	23,80 €

Dessert

Hausgemachte Haselnuß-Creme Brulée mit weißem Schokoladeneis und Himbeerschaum	8,90 €
Sorbetbecher „Fruits de l’été“ (Pfirsich, Kiwi, Litchi) Drei sorgfältig ausgewählte Fruchtsorbets mit Mandelkrokant und schwarzem Johannisbeer-Ragout	8,90 €
Mousse und Parfait au Chocolat mit Passionsfrucht-Crisps und Kokosnußeiscreme	8,90 €
Gâteau au Chocolat, (Kuchen mit Valrhonaschokolade und feinem Mandelmehl)	6,80 €
Eiscafé mit Mohrbacher Cafe (ökologischer Anbau, Fair Trade) mit Vanilleeis und Sahne	6,40 €
- ohne Sahne	6,40 €

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



EISMANUFAKTUR
MANNHEIM

Weiterhin bieten wir Speiseeis auf Rahmbasis:

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 €

Französische Käseauswahl mit Feigensenf und Baguette (Veredelt von unserem Affineur Hans Stähle)	11,20 €
---	---------

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