

Suppe

Rahmsuppe von grünen Erbsen und Petersilie
mit gehobeltem Meerrettich 6,20 €

Kleine Portion „Fumet de moules“
Ein kräftiger Miesmuschel- Fenchel- Sud mit „viel drin“
dazu Baguette 9,60 €

Kleinigkeiten & Vorspeisen

Pfälzer Handkäs´ mit Musik und Bauernbrot 8,30 €

Galettes „Pommes Anna“ nach Straßburger Art
mit Münsterkäse und Apfelmus 10,40 €

Carpaccio vom Weiderind mit Trüffelmayonnaise
mariniertem Rucola, confierten Tomaten und gehobeltem Parmesan 13,30 €

Französisch- Pfälzischer Vorspeisenteller 14,60 €
(mit Pfälzer Blutwurst, Livarot, Bayonne- Schinken, Amaretto- Mandel- Würstchen von Hambel,
Leber- Pastete im Teigmantel, Bauernbrot, Baguette und französischer Salzbutter)

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln 10,40 €

Italienischer Flammkuchen mit Rucola, Tomaten und Parmesan 11,90 €

Flammkuchen „Bayonne“ mit luftgetrocknetem Schinken
Ziegenfrischkäse, Frühlingszwiebeln und Quittensenf 12,30 €

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 €
Saisonaler Blattsalat mit einem Lachsfilet vom Grill (ca.170 g) Citrusfrüchtedressing und gebratenen Kräutersaitlingen	17,00 €

Vegan

Maultaschen mit Blattspinat- Poree- Füllung gebratenen Pilzen der Saison und einem kleinen Salat	15,70 €
---	---------

Fleischlos

Kartoffeldipper mit 3erlei Saucen (Barbecuesauce, Tomatensalsa, Knoblauch- Kräuter- Dip)	12,90 €
Lauwarme Ricotta- Spinat- Quiche an einem kleinen Kirschtomatensalat und Knoblauch- Kräuter- Dip	13,80 €

Kinderkarte

Geschwenkte Butter- Knöpfe mit Rahmsauce	5,80 €
Nudeln in Tomatensauce und geriebenem Parmesankäse	6,80 €
Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit Pommes Frites	8,90 €

Fischhauptgänge

Große Portion „Fumet de moules“ et frites Ein kräftiger Miesmuschel- Fenchel- Sud mit „viel drin“ dazu Pommes frites	16,40 €
Mariniertes Fjordlachsfilet vom Grill (ca. 170 g) mit Honig- Senf- Velouté Kartoffelrösti und einem kleinen Salat	18,60 €
Wolfsbarschfilet vom Grill mit geschmortem Spitzkohlgemüse Kürbis- Kartoffelstampf und Zitronen- Olivenöl Butter	19,10 €

Fleischhauptgänge

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und kleinem Salat	15,40 €
Gebratener Maronensaumagen von der Landmetzgerei Hambel mit Kürbis- Kartoffelstampf und einem kleinen Salat	16,50 €
Französische Entenbratwürste vom Grill mit geschmortem Spitzkohl Kartoffelrösti und Chutney von schwarzen Johannisbeeren	17,70 €
„Daube de Boeuf à la provencale“ Rindfleisch, geschmort mit Oliven, Orange und Wurzelgemüse mit Baguette von der Bäckerei Kapp	20,80 €
oder mit Kartoffelstampf	21,90 €
Rumpsteak (200 g+) vom Grill mit Schmorzwiebelsauce und Pommes Frites	24,90 €

Dessert und Käse

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



Hausgemachte Creme Brulée von Lindenhonig mit Honig- Crumble und Walnusseis		8,90 €
Eisbecher „nach Art der Küchenmannschaft“ Zwei Kugeln Limonensorbet und eine Kugel Passionsfruchtsorbet mit Melonen- Gurkencoulis und Gin- Limetten Schaum		9,00 €
Tarte Tartin mit karamellisiertem Apfel und Amaretto- Mandeleiscreme		8,90 €
Gâteau au Chocolat (Kuchen mit Valrhonaschokolade und feinem Mandelmehl)		6,80 €
Französische Käseauswahl mit Quittensenf und Baguette (Veredelt von unserem Affineur Hans Stähle)		12,90 €
Weiterhin bieten wir Speiseeis von Mövenpick 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 €

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