

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

Suppen

Hausgemachte Suppe vom Hokkaido-Kürbis
mit steirischem Kürbiskernöl 6,30 €

Edelfische und Meeresfrüchte im Bouillabaisse mit
Knoblauch- Baguette und Safran- Aioli als Vorspeise 9,40 €
als Hauptgericht 16,90 €

Kleinigkeiten & Vorspeisen

Frankreich`s beste Oliven aus Nyons, Coopérative du Nyonsais
mit Baguette 100g 6,10 €

Pfälzer Handkäs' mit Musik und Bauernbrot 8,50 €

Carpaccio vom Hirsch mit Cassis- Trüffel- Marinade
an eingelegten Wildzwiebeln und mariniertem Feldsalat 14,40 €

Jahrgangs- Sardinien 2018
(von Familie Jean-Francois Furic, Port de Saint- Guenole, Penmarc`h – France)
mit marinierter Zucchini und Tomatenvinaigrette 14,90 €

Französisch-Pfälzischer Vorspeisenteller 14,80 €
(mit Pfälzer Blutwurst, Livarot, Bayonne- Schinken, Amaretto- Mandel- Würstchen von Hambel,
Leber- Pastete Bauernbrot, Baguette und französischer Salzbutter)

Ofenfrische Hähnchenbrust Supreme
mit Salatbouquet und Pommes Frites 15,80 €
(Artgerechte Aufzucht und Tierhaltung, Annerose Ziegler, Bammental)

Flammkuchen

Elsässer Flammkuchen (Speck und Zwiebeln) 10,40 €

Italienischer Flammkuchen (Rucola, Tomaten, Parmesan) 11,90 €

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

Salate

Kleiner gemischter Blattsalat mit Hausdressing	5,70 €
Großer gemischter Blattsalat mit Hausdressing	9,90 €
Ceasar Salat Römersalat in Parmesan- Ei- Dressing mit Brioche- Crôtons, gehobeltem Parmesan und gebratener Hähnchenbrust (Artgerechte Aufzucht und Tierhaltung, Annerose Ziegler, Bammental)	16,40 €
Gebratener Pulpo in Limonenpesto und Staudensellerie mit kleinem Wildkräutersalat und Baguette	17,80 €

Vegan

Geschwenkte Ravioli mit Pilzfüllung in fruchtiger Kokos- Currysauce mit Muskatkürbis	15,90 €
-----------------------------------------------------------------------------------------	---------

Fleischlos

Kartoffeldipper mit 3erlei Saucen (Asiatische Barbecuesauce, Knoblauch- Kräuter- Dip, Safran- Aioli)	12,90 €
Lauwarme Ricotta- Spinat- Quiche an mariniertem Feldsalat mit Knoblauch- Kräuter- Dip	14,20 €

Kinderkarte

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

Fischhauptgänge

Gebratenes Zackenbarschfilet mit pikanter Butter vom Rosa Pfeffer
auf cremigem Kartoffel- Linsengemüse 19,90 €

Meeräsche auf der Haut gebraten mit Beurre Blanc
an getrüffeltem Rahmkohlrabi und Kartoffelstampf 17,90 €

Edelfische und Meeresfrüchte im Bouillabaisse mit
Knoblauch- Baguette und Safran- Aioli 16,90 €

Fleischhauptgänge

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und kleinem Salat 15,60 €

Klassisches „Wiener Schnitzel“ vom Kalb
(Artgerechte Aufzucht und Tierhaltung, Metzgerei „Jürgen David“ in Worms)
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat 24,70 €

Klassisches französisches Navarin vom Weidelamm mit Wurzelgemüse
an Aligot (Kartoffelstampf mit Knoblauch und Käse) 18,50 €

Geschmorte Kalbsbäckchen in Portweinjus
mit Butternudeln und kleinem Salat 18,90 €

Rumpsteak ca. 270 gr. vom Angus Rind mit Fettrand
(Artgerechte Haltung, Metzgerei Jürgen David, Worms)
an Portweinjus mit getrüffeltem Rahmkohlrabi und Kartoffelgratin 29,00 €

Dessert und Käse

Klassische Crème Brûlée mit Kumquat- Sorbet	8,50 €	
Lauwarmes Aprikosentartelette an Vanille- Creme Fraîche und Honig- Lavendeleis	9,00 €	
Belgische Waffel an Balsamico Kirschen mit Vanilleeis und Sahne	8,20 €	
Gâteau au Chocolat (Kuchen mit Valrhonaschokolade und feinem Mandelmehl)	6,80 €	
Käseauswahl mit Quittensenf und Baguette	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 €	

Bitte beachten Sie auch das täglich wechselnde
Kuchenangebot in unserer Vitrine

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

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