



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

Suppe

| | |
|---|--------|
| Vichysoisse - gekühlte Kartoffel- Lauchsuppe mit Brioche- Croutons und Frühlingslauch | 6,60 € |
| Provenzalische Tomatensuppe mit Thymian- Cremé fraîche | 6,60 € |

Kleinigkeiten & Vorspeisen

| | |
|---|---|
| Pfälzer Handkäs' mit Musik und Bauernbrot | 8,80 € |
| Französisch- Pfälzischer Vorspeisenteller (mit Livarot, Bayonne- Schinken, Pfälzer Blutwurst ,Amaretto-Mandel- Würstchen von Hambel, Leber- Pastete im Teigmantel, Bauernbrot, Baguette und französischer Salzbutter) | 14,90 € |
| Carpaccio vom Lachs mit einer Vinaigrette aus Bergamotte und Mirin, mariniertem Kräutersalat und eingelegten Nyon- Oliven | 14,30 € |
| Wurstsalat aus französischer Lyoner mit Zwiebeln, Essiggurken, Radieschen und Gartenkresse | mit Bauernbrot 10,70 € mit Pommes Frites 11,90 € |
| Bio- Ziegenfrischkäse vom Nußlocher Ziegnkäsehof mit Feigenchutney und Olivenöl | 14,60 € |
| Ofenfrische Hähnchenbrust „Supreme“ mit kleinem Salatbouquet und Pommes Frites (Artgerechte Aufzucht und Tierhaltung, Annerose Ziegler, Bammental) | 15,80 € |

Flammkuchen

| | |
|--|---------|
| Elsässer Flammkuchen (mit Speck und Zwiebeln) | 10,80 € |
| Italienischer Flammkuchen (mit Rucola, Tomaten und Parmesan) | 12,30 € |

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

Salate

| | |
|---|---------|
| Kleiner gemischter Blattsalat mit Hausdressing | 5,80 € |
| Ceasar Salat - Römersalat in Parmesan-Ei-Dressing mit Brioche-Crôtons gehobeltem Parmesan und gebratener Hähnchenbrust (Artgerechte Aufzucht und Tierhaltung, Annerose Ziegler, Bammental) | 16,60 € |
| „Ein Tag in Nizza“ Salat Nicoise - sommerliche Blattsalate in Zitrusfrüchtevinaigrette mit Tomaten, Bohnen, Kartoffeln, Zwiebeln, Sardellen, Bio- Ei, frittierten Kapernäpfeln und Thunfisch | 16,60 € |

Vegan

| | |
|--|---------|
| Gebackener Fenchel auf Mandelsauce mit Taboulé | 14,60 € |
|--|---------|

Fleischlos

| | |
|--|---------|
| „Pommes frites aux herbes de provence“ Pommes frites mit dreierlei hausgemachten Saucen (Aioli, Tartarensauce, Asiatische BBQ-Sauce) | 12,90 € |
| Spinat- Ricottaravioli in Lupinen- Frischkäsesauce mit Kirschtomaten und karamellisierten Nüssen | 14,30 € |

Kinderkarte

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

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

Fischhauptgänge

| | |
|--|---------|
| Gebratenes Filet von der Fjordforelle auf Zitronenbuttersauce und Erbsen- Kartoffelstampf | 19,40 € |
| Kabeljaufilet vom Grill auf Bandnudeln mit Basilikum- Minz- Orangenpesto und einem kleinen Blattsalat | 20,40 € |

Fleischhauptgänge

| | |
|--|---------|
| Schnitzel „Wiener Art“ mit einem kleinen Salat und Pommes Frites | 15,80 € |
| Klassisches „Wiener Schnitzel“ vom Kalb (Fleisch aus artgerechter Haltung, Metzgerei „Jürgen David“ in Worms) auf Kartoffel- Gurkensalat mit Preiselbeeren | 25,40 € |
| Drei französische Merguez- Würstchen auf lauwarmem provencalischen Kartoffelsalat und Dijonsenf | 15,40 € |
| Sous Vide gegarte Keule vom Schwarzfederhuhn von Jean Claude Mierál aus der Bresse (Label Rouge) in Zitronenbuttersauce mit Bandnudeln | 19,90 € |
| 250g Rumpsteak vom argentinischen Rind mit Maître d’hôtel- Butter dazu Pommes frites und ein kleiner Wildkräutersalat | 25,50 € |

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

Dessert und Käse

| | | |
|--|---------|---------|
| Hausgemachte Panna Cotta vom Weinbergpfirsich mit Pinienkern- Lavendelhonigeis | | 8,90 € |
| Sorbetbecher „doux jardin“ Sorbet von Melone, Mirabelle und Feige auf Aprikosenragout mit frischer Minze | | 8,90 € |
| Tarte Tatin mit Johannisbeercoulis und Isigny- Creme fraîche- 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 Valrhonaschokolade und feinem Mandelmehl) | | 6,80 € |
| Französische Käseauswahl mit Orangensenf und Baguette von der Bäckerei Kapp | | 12,90 € |
| Vanille-, Schokolade- und Erdbeereis | á Kugel | 2,10 € |
| Portion geschlagene Sahne | | 1,65 € |
| Gemischtes Eis ohne Sahne | | 5,70 € |
| Gemischtes Eis mit Sahne | | 6,10 € |

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