

VORSPEISEN

Am Tisch geräucherter Lachs	12,00
Gebratenes Schottisches-Lachsfilet am Tisch geräuchert, Wildkräutersalat und Remoulade	
Bratkartoffelsalat [veggie]	11,00
Lauwarmer Bratkartoffelsalat mit Tomaten, Gartenkräutern und gebratenem Ziegenkäse	
Gutzel von der Jakobsmuschel	10,00
Gebratene und glacierte Jakobsmuscheln, Gazpacho Andaluz und Kapuzinerkresse	
Kleiner Fischmarkt	13,00 / Großer Fischmarkt 19,00
Ein bunter Salat aus Garten- und Rohkostsalaten mit verschiedenem Fisch nach Marktangebot	
Carpaccio vom Saumagen	10,00
Lauwarm, marinierte Scheiben vom Pfälzer Saumagen, Schalotten-Vinaigrette und Sauerkraut-Wan-Tan	
Überraschungsmenü	37,00
Lassen Sie Sich von unserem Küchenteam mit einem 3 Gang Menü überraschen	

HAUPTSPEISEN

Interpretation vom Boeuf Bourguignon, Geschmorte Fetzen vom Rinderfilet, in Spätburgunder, Kräutern und Gewürzen mariniert, Kraut & Rüben-Gemüse und Bratkartoffeln	24,00
Kartoffel-Gemüseravioli [vegan] Gebratene Kartoffel-Gemüseravioli, Rote-Bete-Hummus und Wildkräutersalat	17,00
Curry-Loup Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten, mit einem Süßkartoffel-Kokos-Gemüse-Curry	19,00
Lamm von den Kandeler Otterbachwiesen Gebratener Lammrücken mit Aromen von Eisenkraut, Limonen-Gnocchi und Peperonatagemüse	27,00
Dry Aged Premium Roastbeef Ausgesuchter Rinderrücken, mindestens 21 Tage im hauseigenen Fleischreifeschrank gereift - dazu servieren wir Grillgemüse und Schupfnudeln	35,00
Rumpsteak vom Weiderind Rumpsteak aus unserer Region, mit Café de Paris Butter, Marktgemüse und Schupfnudeln	24,00
Tandoori-Kabeljau Kabeljaufilet mit orientalischen Aromen gegart, Graupenrisotto, Fenchel und Safranschaum	19,00

SÜSSES

Limetten-Quark-Törtchen und Brombeer-Süßholz-Sorbet 10,00

Süße Variation 11,00
Sorbets, Eis und Gebäck

RIESENEIS 5,00

Eine Riesen-Nocke Eis – Je weitere Nocke 2,50

Pfeffer-Kirsch

Brombeer-Süßholz

Chai-Rahmeis (Rahm mit orientalischen Gewürzaromen)

DIGESTIF–ABSACKER

Faradaí Pará Spirit 35% 5,00
Paráblütenspirituose
Wenz, Kandel

Wald-Schlehengeist 42% 4,00
Anselmann, Edesheim

Balvenie Double Wood, 12 Jahre 6,00

Weitere Spirituosen in unserer Weinkarte.