

## Salate

Frühlingssalat mit kleinen Strauchtomaten,  
Radieschen und Balsamicovinaigrette

8,30 €

-mit gebratenem Saumagen

13,50 €

-mit gebratenen Gambas

14,50 €

-mit gebratenen Wachtelbrüstchen

14,50 €

-mit gebratenen Jakobsmuscheln

16,50 €

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

7,90 €

Velouté von geräucherter Forelle  
mit kleinem Kabeljaubrandade

8,50 €

## Vorspeisen

Carpaccio vom Pommerschen Rind  
- 6 Wochen „dry aged“ am Knochen gereift-  
mit Balsamicomarinade und Parmesanspänen

16,50 €

Gebratene Gamba  
mit Steinpilztapenade und Zitronenbutter

16,50 €

Kalt geräucherter Schottischer Lachs -Buchenrauch-  
mit kleinem Blini, Sauerrahm und Wasabikaviar

16,50 €

## Hauptgänge

Schnitzel vom Landschwein  
mit Pfefferrahmsauce und Butterkartoffeln  
17,50 €

Gekochte Ochsenschulter  
mit Meerrettichsauce, Wurzelgemüse  
und geschmelzte Grießnocken  
21,50 €

Gebratene Perlhuhnbrust und Wachtel  
mit mediterranem Gemüse,  
Risoleekartoffeln  
26,50 €

Rückensteak vom Australien Prime Beef  
-ausschließlich Getreide gefüttert-  
mit Rotweinschalottensauce und gratinierten Kartoffeln  
32,50 €

Gebratener Steinbutt und Gamba  
mit mediterranem Gemüse,  
Risoleekartoffeln und Krustentierbutter  
32,50 €

## Tagesempfehlung

„La Gíatarra-  
Pasta mit Kalbsbries, Spargel  
und Kalbsbriesvelouté  
15,50 €

Ragout vom Pfälzer Hirsch  
mit Wacholderrahmsauce,  
Frühlingsgemüse und Kartoffelklößchen  
21,50 €

## Von der Metzgerei Süß in Freinsheim

Pfälzer Saumagen mit Rahmkraut,  
Stampfkartoffeln und Dijonsenf  
16,50 €

Pfälzer Leberknödel mit Rahmkraut  
und Stampfkartoffeln  
16,50 €

Pfälzer Saumagen und Leberknödel  
mit Rahmkraut und Stampfkartoffeln  
16,50 €

## Pasta

Tagliolini mit Tomatensugo, Basilikumpesto  
und gehobeltem Parmesan  
12,90 €

-mit gebratenen Gambas  
19,50 €

## Pfälzer Stangenspargel

1 Pfund Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Schnittlauchkartoffeln 23,50 €

### Pfälzer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Schnittlauchkartoffeln

-Schnitzel vom Landschwein 21,50 €

-gebratener Saumagen 21,50 €

-Leberknödel und Rotweinsauce 21,50 €

-gegrillter Rinderrücken  
vom „Black Angus“ Rind 38,50 €

-gebratener Steinbutt  
und Kapern—Schalottenmarinade 36,00 €

-gebratene Gambas 36,00 €

-gebratene Jakobsmuscheln 38,00 €

-gebratene Wachtelbrüstchen 37,00 €

## Menü

Frühlingssalat mit Balsamicomarinade,  
kleinen Kirschtomaten und gebratenen Jakobsmuscheln

\*

Geschäumte Bärlauchsuppe  
mit mariniertem Gamba

\*

Gratiniertes Lammrücken  
mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgnocchi

\*

„Schwarzwälder Kirsch“  
im Weck-Glas

66,00 €

ohne Salat 52,00 €

ohne Suppe 54,00 €