

Menue-Fruehlingserwachen-

In Form

Terrine von Frankfurter Kräutern & Frischkäse
Gurkencarpaccio//Limonenvinaigrette//gebratene Garnelen

Hexenzwiebel

Bärlauchschaumsuppe//Croutons

„...is(s)t immer noch Platz für ein Pilz!“

Gebratene Austernseitlinge//Frühlingslauch
Petersilienrisotto//Kirschtomaten//gehobelter Parmesan

Frühjahrsbote

Lauwarmer Topfen-Rhabarberstrudel
Vanillesauce//Erdbeersorbet

3 Gang (ohne Suppe)//55,00

4 Gang//65,00

BURGERTAG!!!

Nächsten Termine: 6. März 2025

Hausgemachte Burger & Co.:

Klassiker//Saisonale//Kreative

Pommes Frites aus dem Rinderfett

Änderungen vorbehalten, Termine siehe Webseite

Preise in Euro inkl. MwSt. Liebe Gäste, wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre Rechnung in bar oder per Girokarte begleichen. Natürlich akzeptieren wir auch VISA oder MasterCard.

Eine Auflistung der Allergene & Zusatzstoffe unserer Grundprodukte und Komponenten finden Sie auf den letzten Seiten. Wir möchten Sie dennoch bitten, unser Serviceteam auf eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen.

Beginn

Rot-Grün

Lollo Rosso & Bianco//weißes Balsamicodressing

Ziegenkäse-Speck-Taler*//geröstete Kerne

*Auch ohne Speck möglich

Groß 15,50 // Klein 12,00

Klare Sache

Hausgemachte Geflügelkraftbrühe//Kräuter//Markklößchen

11,00

Norweger

„Tataki“ vom hausgebeizten Norweger-Lachs

Tatar von zweierlei Karotten//Senf-Honig-Sauce

16,00

Hexenzwiebel

Bärlauchschaumsuppe//Croutons

11,00

In Form

Terrine von Frankfurter Kräutern & Frischkäse

Gurkencarpaccio//Limonenvinaigrette//gebratene Garnelen*

*Ohne Garnelen abzgl. 4,-

16,00

Termine im WEINreich

Blütenfest

Samstag, 29. März durchgehend geöffnet

Ostern: 18.-21. April

Karfreitag ab 18:00 Uhr

Karsamstag, Ostersonntag &

Ostermontag: 12:00-15:00 & ab 18:00 Uhr

Preise in Euro inkl. MwSt. Liebe Gäste, wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre Rechnung in bar oder per Girokarte begleichen. Natürlich akzeptieren wir auch VISA oder MasterCard.

Eine Auflistung der Allergene & Zusatzstoffe unserer Grundprodukte und Komponenten finden Sie auf den letzten Seiten. Wir möchten Sie dennoch bitten, unser Serviceteam auf eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen.

Mitte

“Mary had a little lamb...”

Lammgericht des Tages*

Ab Freitag, 21.03.2025

Wir beziehen unser Lamm ausschließlich von der Schäferei Popp in Lachen-Speyerdorf/Neustadt an der Weinstraße.

Tagespreis

Frei von der Leber weg...

Hausgemachte Leberknödel

Preiselbeersauce//Schmorwirsing//Kartoffelpüree

26,00

Dauerbrenner

Rumpsteak vom GRAN-ASADO-Roastbeef*

Breite Bohnen//Kartoffel-Pave -im Rinderfett gebacken-

*Argentinisches Premium-Roastbeef. Wir belassen die Fettauflage & Co. am Roastbeef. Dies gibt einen besseren und intensiveren Geschmack beim Braten!

ca. 250 g 37,50

„...is(s)t immer noch Platz für ein Pilz!“

Gebratene Austernseitlinge//Frühlingslauch

Petersilienrisotto//Kirschtomaten//gehobelter Parmesan

26,00

Pfälzer Forelle*

Im Ganzen gebratene Forelle

Kapernsauce//Blattspinat//Kräuterkartoffeln

*Forellenzucht Schneider/Sulzbachtal

32,00

Preise in Euro inkl. MwSt. Liebe Gäste, wir würden uns freuen, wenn Sie Ihre Rechnung in bar oder per Girokarte begleichen. Natürlich akzeptieren wir auch VISA oder MasterCard.

Eine Auflistung der Allergene & Zusatzstoffe unserer Grundprodukte und Komponenten finden Sie auf den letzten Seiten. Wir möchten Sie dennoch bitten, unser Serviceteam auf eventuelle Allergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen.

Was Süsses zum Schluss

Frühjahrsbote

Lauwarmer Topfen-Rhabarberstrudel
Vanillesauce//Erdbeersorbet

15,00

Klein aber fein*

*Kleine Desserts einzeln oder als Kombination

- Creme Brulee
- Schokoküchlein mit Beerenkompott
- Sorbet oder Eis des Tages (Nach Empfehlung der Küche)

Einzeln je 5,50

Als Kombination alle drei 16,00

Alles Käse

3erlei Käseauswahl//Chutney//hausgemachte schwarze Nüsse

15,00

Hüttenklassiker

Kaiserschmarrn –in der Pfanne serviert-//hausgemachtes Obstkompott

Empfohlen für bis zu vier Personen! Zubereitungszeit ca. 25 Minuten.

Sollten Sie unseren Schmarrn MIT Rumrosinen wünschen informieren Sie uns bitte.

Mittags kann unser Schmarrn bis max. 14:00 Uhr bestellt werden!

30,00

Hierzu empfehlen wir hausgemachte Vanillesauce
alternativ zweite Schale Obstkompott

5,00

100% hausgemacht, 100% Geschmack

Unser hausgemachtes Brotsortiment:

Weizenbaguette//Roggenbrot//Laugenstangen

Auch für zu Hause! Unbezahlbar, aber käuflich!

- Aus eigenem Natursauerteig
- Bestes Mehl der „Mehlmanufaktur Holzmühle“, Westheim