

Abendkarte



Vorneweg

Antipasti Teller

Gegrilltes Gemüse der Saison, mediterran mariniert^M



8,90 €

Pfälzer Tapas für 2

Blutwurstsalat, Leberwurst, gebratener Saumagen, Kartoffelsalat und eingelegtes Gemüse^{M,4}

14,90 €

Süßkartoffelsuppe

mit Kokosmilch und Wasabischmand^{N,F}

7,50 €

Tomaten Mozzarella 2.0

Büffelmozzarella, bunte Tomaten, mariniertes Rucola und Basilikum^{G,M}

12,90 €

GRÜN × FRISCH. LEICHT. GLÜCKLICH.

Kleiner Salat

Variation von Wildkräutern und Blattsalaten in „die Küche“ Hausdressing^{I,M}

4,90 €

Blattsalate der Saison

Variation von Wildkräutern und Blattsalaten in „die Küche“ Hausdressing^{I,M}

8,90 €

Quinoa Salat

mit erfrischendem Joghurt, Gurke und Granny Smith Apfel^{G,M}

11,50 €

Couscous Salat

mit Datteln, Bratgemüse, getrockneten Tomaten und Walnüssen^{H2,M}



11,90 €

GERNE SERVIEREN WIR DAZU:

4 Stück Garnelen gebraten^{B,G} 5,00 €


Bunte Rosmarinkartoffeln,
Drillinge und Süßkartoffeln
mit Sour Cream^{G,I} 3,10 €

Ratatouille Gemüse^I 4,70 €

Gebratene Chorizo^{6,3} 5,00 €

Maishähnchen Supreme^G 6,00 €

WELT × FERNWEH-SOULFOOD FÜR ENTDECKER.

"Spaghetti di Olive Verdi Limone" <i>Spaghetti in Oliven-Zitronen Pesto geschwenkt, mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, Cocktailtomaten und frischem Basilikum</i> ^{A1,G}	12,60 €
"Bella Italia" Burger <i>saftiges Rindfleischpatty(180g), Basilikum-Mayonnaise, Parmesan, Wildkräuter, Ochsenherztomate und Ciabatta Brötchen dazu bunte Rosmarinkartoffeln</i> ^{A1,C,F,G}	14,90 €
Gnocchi <i>in Zitronenöl geschwenkt mit frischen Champignons, Pinienkernen, Parmesan und mariniertem Rucola</i> ^{A1,C,G}	12,90 €
Gelbes Gemüsecurry <i>mit grünem Spargel, Pak-Choi, Koriander, Sprossen und Reismudeln</i> ^{F,I,N}	 11,50 €
Perlgraupen Risotto <i>mit Erbsen, getrockneten Tomaten, Parmesan und frischem Rucola</i> ^{G,A3}	10,90 €

HEIMAT × REGIONAL. HERZHAFT. WIE DAHEIM.

2 Stück grobe Bratwurst von der Metzgerei Hambel <i>mit Senf und Kartoffelsalat</i> ^{A1,G,4,5}	10,90 €
Maishähnchen Supreme <i>mit Thymianjus, Ratatouille Gemüse und Kräutertagliatelle</i> ^{G,C,A1}	17,50 €
Entrecôte vom deutschen Weiderind (350g) <i>mit Chilibutter, Bohnengemüse und Küchenkartoffeln</i> ^G	27,90 €
Lammkotelette mit Rosmarin und Thymian gebraten <i>dazu Granatapfeljoghurt und Tomatencouscous</i> ^{G,M,I}	18,90 €

HINTERHER × BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE KUCHENVITRINE.

Zitronen-Cheesecake <i>im Glas serviert mit frischen Erdbeeren</i> ^{G,C,A1,2,11}	7,20 €
"Grapefruit trifft Kokosnuss" <i>Grapefruit Schaum auf einer Kokosnusscreme mit saftigem Schokoladenbiskuit</i> ^{G,C,A1}	7,90 €
Lauwarmes Schokoladen Soufflé <i>mit einer Variation aus Himbeeren</i> ^{G,C,A1,F}	9,20 €

Allergenkennzeichnung nach der Lebensmittel - Informationsverordnung:

A) Glutenhaltiges Getreide namentlich: Weizen (A1), Dinkel und Khorasan-Weizen (A2), Roggen (A3), Gerste (A4), Hafer (A5) und Erzeugnisse daraus, B) Krebstiere und Erzeugnisse daraus, C) Eier und Erzeugnisse Daraus, B) Krebstiere und Erzeugnisse daraus, C) Eier und Erzeugnisse daraus, D) Fische und Erzeugnisse daraus, E) Erdnüsse und Erzeugnisse daraus, F) Soja und Erzeugnisse daraus, G) Milch und Erzeugnisse daraus, H) Schalenfrüchte namentlich: Mandeln (H1), Haselnüsse (H2), Walnüsse (H3), Cashewnüsse (H4), Pekannüsse (H5), Paranüsse (H6), Pistazien (7), Makadamianüsse (H8) und Erzeugnisse daraus, I) Sellerie und Erzeugnisse daraus, J) Lupinen und Erzeugnisse daraus, K) Weichtiere und Erzeugnisse daraus, L) Schwefeldioxid und Sulphite mit mehr als 10mg/kg bzw. 10mg/ltr. M) Senf und Erzeugnisse daraus, N) Sesam und Erzeugnisse daraus.

Zugesetzte Zusatzstoffe:

1) mit Geschmacksverstärker, 2) mit Farbstoff, 3) konserviert, 4) mit Nitritpökelsalz, 5) mit Nitrat, 6) mit Antioxidationsmittel, 7) geschwefelt, 8) geschwärtzt, 9) gewachst, 10) mit Phosphat,

11) mit Süßungsmittel(n), 12) enthält eine Phenylalaninquelle

Alle aufgeführten Preise verstehen sich inkl. MwSt. & Service. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.