

Abendkarte



Vorneweg

Antipasti Teller

gegrilltes Gemüse der Saison, mediterran mariniert^M

VEGAN 8,90 €

Pfälzer Tapas für 2

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

14,90 €

Kürbissuppe

mit Kokosmilch, Kürbiskernen und Kürbiskernöl^{N,F}

VEGAN 7,50 €

Kurstentierschaumsuppe

mit Shrimps und Garnelenchips^{G,D,K,B}

8,50 €

GRÜN × FRISCH. LEICHT. GLÜCKLICH.

Kleiner Salat

Variation von Wildkräutern, Blattsalaten und Rohkost in Küche Hausdressing^{I,M}

4,90 €

Salatteller

Variation von Wildkräutern, Blattsalaten und Rohkost in Küche Hausdressing^{I,M}

8,90 €

Gebratener Ziegenkäse

mit Honig gratiniert an Wildkräutern in Süßkartoffeldressing und gerösteten Walnusskernen^{G,H8,N}

13,90 €

Couscous Salat

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

VEGAN 11,90 €

GERNE SERVIEREN WIR DAZU:

4 Stück argentinische
Wildfanggarnelen gebraten^{B,G} 7,50 €


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

Wurzelgemüse^I 4,70 €

Gebratene Chorizo^{6,3} 5,00 €

Maishähnchen Supreme^G 6,00 €

WELT × FERNWEH-SOULFOOD FÜR ENTDECKER.

Gebratene argentinische Wildfanggarnelen auf Fregola Nudeln in Tomatensoße, Zucchini, Rucola und Parmesan ^{A1,G,C,D}	17,50 €
"Bella Italia" Burger saftiges Rindfleischpatty (180g), Basilikum-Mayonnaise, Parmesan, Wildkräuter, Ochsenherztomate und Ciabatta Brötchen dazu bunte Rosmarinkartoffeln ^{A1,C,F,G}	14,90 €
Gnocchi in Erbsenpesto geschwenkt mit gebratener Chorizo und Grünkohl ^{A1,C,G,4}	13,50 €
Gelbes Gemüsecurry mit Hokkaido Kürbis, Pak-choi, Koriander, Sprossen und Reismudeln ^{F,I,N}	 11,50 €
Kürbisrisotto cremiges Risotto mit Hokkaido Kürbis, Kürbiskernen, Kürbiskernöl und Parmesan ^{G,H8}	11,90 €

HEIMAT × REGIONAL. HERZHAFT. WIE DAHEIM.

2 Stück grobe Bratwurst von der Metzgerei Hambel mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{A1,G,4,5,I}	12,90 €
Geschmorte Ochsenbäckchen von Donald Russell in Rotweinsauce, Wurzelgemüse und Kartoffelpüree ^{G,1}	21,90 €
Flanksteak (ca. 200g) mit Kürbisbutter Speckbohnen und Kürbis-Kartoffel Röstis ^{G,C,4}	25,90 €
Lammkotelette mit Rosmarin und Thymian gebraten dazu Granatapfeljoghurt und Tomatencouscous ^{G,M,I}	18,90 €

HINTERHER × BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE KUCHENVITRINE.

Zitronen-Cheesecake im Glas serviert mit frischen Erdbeeren ^{G,C,A1,2,11}	7,20 €
"Schwarzwälder Kirsch Jungbuschstyle" Sauerkirschragout auf Vanille Panna Cotta mit Schokoladeneispumpe ^{G,C,A1}	7,90 €
Kürbiskernparfait mit Vanilleschaum und beschwipsten Zwetschgen ^{G,C,H8}	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, 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 (H7), 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 Natrippökelsalz, 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.