



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 €

Maronen-Selleriesuppe

mit gerösteten Walnusskernen^{H8,G,I}

7,90 €

Krustentierschaumsuppe

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

8,50 €

Variation von Beeten

mit Pumpernickel und Schmand (kalt-warm serviert)^{A3,G,M}

12,90 €

GRÜN × FRISCH. LEICHT. GLÜCKLICH.

Kleiner Salat

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

4,90 €

Salatteller

Variation von Blattsalaten, Wildkräutern 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 €

Feldsalat

mit Senfvinaigrette, Croutons und Entenhautchips^{A1,M}

7,90 €

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 Suprême^G

6,00 €



WELT × FERNWEH-SOULFOOD FÜR ENTDECKER.

Gebratene argentinische Wildfanggarnelen <i>auf Fregola Nudeln in Tomatensoße, Zucchini, Rucola und Parmesan</i> ^{A1,G,C,D}	17,50 €
Curry von roten Linsen <i>mit Süßkartoffel, Brokkoli und Duftreis</i> ^N	 12,90 €
Gnocchi <i>in Erbsenpesto geschwenkt mit gebratener Chorizo und Grünkohl</i> ^{A1,C,G,4}	13,50 €
Getrüffeltes Pilzrisotto <i>mit getrockneten Tomaten, Parmesan und Rucola</i> ^{I,G}	13,90 €
"Bella Italia" <i>saftiges Rindfleischpatty(180g), Basilikum-Mayonnaise, Parmesan, Wildkräuter, Tomate und Ciabatta Brötchen dazu Bunte Rosmarinkartoffeln</i> ^{A1,C,F,G}	14,90 €

HEIMAT × REGIONAL. HERZHAFT. WIE DAHEIM.

2 Stück grobe Bratwurst von der Metzgerei Hambel's <i>mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree</i> ^{A1,G,4,5,I}	12,90 €
Geschmorte Ochsenbäckchen von Donald Russell <i>in Rotweinsauce, mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree</i> ^{G,I}	22,90 €
Flanksteak (ca.200g) <i>mit Chilibutter, Speckbohnen und Kartoffelrösti</i> ^{G,C,4}	26,90 €
Wildgulasch in Wacholdersauce <i>mit Preiselbeerschmand und Spätzle</i> ^{A1,G,C,I}	19,50 €

HINTERHER × BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE KUCHENVITRINE.

Lebkuchen-Cheesecake <i>im Glas serviert mit Zimtcrumble und Zwetschge</i> ^{A1,G,C,2,11}	7,50 €
Schwarzwälder Kirsch "Jungbuschstyle" <i>Sauerkirschragout auf Vanille Panna Cotta mit Schokoladenspuma</i> ^{G,C,A1}	7,90 €
Bratapfelparfait <i>mit Vanilleschaum und beschwipsten Zwetschgen</i> ^{G,C,H1,11}	9,70 €

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), Makodamianüsse (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, Zugewetzte Zusatzstoffe: 1) mit Geschmacksverstärker, 2) mit Farbstoff, 3) konserviert, 4) mit Nitritpökelsalz, 5) mit Nitrat, 6) mit Antioxidationsmittel, 7) geschwefelt, 8) geschwärzt, 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.

