



Unsere Philosophie

Wir möchten Ihnen mit unserer Weinstube einen Ort für entspannte Auszeiten bieten. Genießen Sie unsere frischen, abwechslungsreichen Gerichte. Wir servieren Ihnen bekannte Speisen „neu“ interpretiert. Bei uns finden Sie sowohl leichte, vegetarische Köstlichkeiten, aber auch deftige Fleischgerichte. Für ein besonderes Genusshighlight sorgt hierbei unser Lavasteingrill.

Unser Servicepersonal wird getreu unserem Motto:

„Wer alles mit einem Lächeln beginnt, dem wird das Meiste gelingen“

dafür sorgen wir, dass es Ihnen an nichts fehlt.

Wir versichern unseren Gästen, dass wir auf alle Zusatzstoffe verzichten, es sei denn, diese sind im Ausgangsprodukt enthalten. Allergene sind extra ausgewiesen. Bitte fragen Sie unser Personal.

Wenn Sie mit uns zufrieden waren, dann freuen wir uns über ein „Gefällt mir“ bei Facebook oder eine „positive Googlebewertung“.

Suppen

KARTOFFEL-INGWERSUPPE
mit Apfelwürfeln und gerösteten Mandelblättchen
5,20 €

TOMATENSUPPE
mit frischen Kräutern der Provence, Schmand und Pfeffer-Pesto
5,20 €

Vorspeisen

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE MIT FEIGEN-SENFSAUCE
und gegrillter Feige an Salatbouquet, dazu ein Grillbrot
8,90 €

GEGRILLTE PEPERONI
pikant, mit Schmand und Knoblauch, dazu zwei Grillbrote
7,90 €

HALBER GEBACKENER SCHAFSKÄSE
mit Peperoni und Cherry-Tomaten an Salatbouquet, dazu ein Grillbrot
7,90 €

RINDERCARPACCIO
auf einer würzigen Marinade mit frischen Himbeeren, Pecorino und Rucola,
dazu zwei Grillbrote
12,90 €

BURRATA-MOZZARELLA
auf Rucola und Cherry-Tomaten mit Petersilien-Limetten-Pesto. Balsamico-
Creme und gerösteten Pinienkernen
12,90 €

JEDES WEITERE GRILLBROT 0,50 €

Fleischeslust in Premium- Qualität

IBERICO STEAKS MIT SPIEGELEI

Iberico Steaks mit hausgemachter Knoblauch-Creme, Spiegelei und gebratenen Zwiebeln, dazu ein Beilagensalat

19,90 €

FILTES VOM DUROC FREILAND SCHWEIN MIT ZIEGENKÄSE
eine gegrillte Feige on top und Rosmarin Honig-Senfsauce, dazu ein kleiner Beilagensalat

24,90 €

RUMPSTEAK 250GR

mit Pesto von grünem Pfeffer und Prinzessbohnen, dazu gegrillten Cherry-Tomaten

25,90 €

RUMPSTEAK 250GR

mit Spiegelei und gebratenen Zwiebeln, dazu ein kleiner Beilagensalat

25,90 €

HÄHNCHENBRUSTFILET

mit gegrilltem Schafskäse auf Pfannengemüse mit gerösteten Erdnüssen und Kiwi Scheiben, dazu Bärlauch-Pesto

17,90 €

GRILLTELLER

Ein kleines Rumpsteak, eine kleine Hähnchenbrust und ein kleines Iberico Steak auf Prinzessbohnen, mit gegrillten Cherry-Tomaten, dazu hausgemachter Knoblauchdip

24,90 €

STEAKS VOM DUROC FREILAND SCHWEIN

gewürzt mit frischem Knoblauch und afrikanischem Pfeffer, auf mediterranem Gemüse, dazu Pfeffer-Pesto

22,90 €

Aus Neptuns Reich

FISCH DER WOCHE
fragen Sie unseren Service
22,90 €

ZANDERFILET
auf Prinzessbohnen mit gegrillten Cherry-Tomaten,
dazu frisch gehobelter Pecorino-Käse und Rucola
22,90 €

LACHSFILET
auf Pfannengemüse mit Bärlauch-Pesto und geröstetem Sesam
22,90 €

Zu jedem Hauptgang ist eine der folgenden Beilagen inkludiert

BEILAGEN

Kroketten, Rosmarin Kartoffel-
Röstis, hausgemachte
Kartoffelspalten, Pommes
frites, Bärlauch-Spaghetti,
Ofenkartoffel mit Schmand

BEILAGENSALAT
(nur zu einem Hauptgang)
extra
4,50 €

JEDE BEILAGE EXTRA
3,90 €

Große Salatteller

SALATTELLER HÄHNCHENBRUST

dazu Kiwi, Erdnüsse und eine Ofenkartoffel mit Schmand

15,90 €

SALATTELLER RUMPSTEAKSTREIFEN

dazu Pecorino-Käse und gegrillten Cherry-Tomaten

18,90 €

SALATTELLER FISCHTRIO

mit dreierlei Fischfilet, gewürzt mit Bärlauch-Pesto und Würzpfeffer dazu
Apfelspalten

18,90 €

SALATTELLER MIT SCHAFSKÄSE

Großer Salatteller mit Schafskäse vom Grill, dazu Pfannengemüse, Peperoni,
Cherry-Tomaten und Kroketten

15,90 €

Mediterrane Pastazeit

BÄRLAUCHSPAGHETTI MIT FISCH TRIO

Spaghetti mit Bärlauchpesto, dazu dreierlei Fischfilet vom Grill auf Kräuter-
Tomatensugo mit frischem Rucola

19,90 €

BÄRLAUCHSPAGHETTI MIT RUMPSTEAKSTREIFEN

Spaghetti mit Bärlauchpesto, dazu gegrillte Rumpsteakstreifen auf Kräuter-
Tomatensugo mit frisch gehobeltem Pecorinokäse und Rucola

19,90 €

BÄRLAUCHSPAGHETTI MIT SCHAFS-ODER ZIEGENKÄSE

Spaghetti mit Bärlauch-Pesto, dazu gegrillter Schafs- oder Ziegenkäse auf
Tomatensugo

14,90 €

Kulinarische Versuchungen

KRÄUTERPFANNKUCHEN

mit Zuckerschoten und einem Hähnchenbrustfilet,
dazu Rosmarin-Honig-Senfsauce und gebratene Zwiebeln on Top ein Spiegelei
mit Bärlauch-Pesto

17,90 €

IBERICO-ROTE-BEETE-PFANNKUCHEN

mit Pfannengemüse und einem Ibericosteak mit Tomatensugo, dazu ein
Ziegenkäse vom Grill mit Pfefferbärlauch-Pesto

19,90 €

FILETS VOM DUROC FREILENDSCHWEIN MIT SCHAFKÄSE
und Paprika-Tomaten-Salsa auf Pfannengemüse

24,90 €

Vegetarische Gerichte

GEMÜSETELLER

mit Paprika, Zucchini, Kaiserschoten, Erdnüssen, Prizessbohnen, Tomatensugo
und Rucola, dazu Rosmarin Röstis

14,90

ROTE BEETE PFANNKUCHEN

mit Pfannengemüse, Tomatensugo und gegrilltem Schafskäse, dazu Bärlauch-
Pesto

14,90 €

BÄRLAUCHSPAGHETTI MIT SCHAFSKÄSE ODER ZIEGENKÄSE

Spaghetti mit Bärlauch-Pesto, dazu gegrilltem Schafs- oder Ziegenkäse auf
Tomatensugo

14,90 €

SALATTELLER MIT SCHAFSKÄSE

Großer Salatteller mit Schafskäse vom Grill, dazu Pfannengemüse, Peperoni,
Cherry-Tomaten und Krokette

15,90 €

Süße Verführungen

EINE KUGEL ORIGINAL ITALIENISCHES EIS

Verschiedene Sorten, pro Kugel

2,- €

Portion Sahne

1,- €

SCHOKOLADENEIS MIT HAUSGEMACHTEM EIERLIKÖR

zwei Kugeln Schokoladeneis mit Eierlikör und Sahne

7,90 €

HAUSGEMACHTE CREME BRÛLÉE MIT VANILLEEIS 8,90 €

HAUSGEMACHTER SCHOKOLADENPUDDING

mit Joghurteis mit frischen Waldbeeren

7,90 €

HAUSGEMACHTER KLEINER PFANNKUCHEN

mit salted Caramel-Sauce, dazu eine Kugel Vanilleeis und Kirschkompott

8,90 €

HAPPY-END

ein Espresso mit einem kleinen süßen Gläschen

5,50 €

Davor, dazu oder danach

KAFFEE-VARIATIONEN

Aus der „BLANK ROAST“ Kaffeemanufaktur

Espresso	2,20 €
Espresso Macchiato	2,70 €
Cappuccino	3,20 €
Latte Macchiato	3,50 €
Tasse Kaffee	2,50 €

TEE-SPEZIALITÄTEN

Aus der „BLANK ROAST“ Teemanufaktur

Manufakturtee „Pfälzer Kräuterhexe“	2,80 €
Manufakturtee „Beerenauslese“	2,80 €

Manufakturtee „Drachentraum“ Schwarztee-Assam 2,80 €