



Suppen

<i>Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Flädle (A,C,G,I)</i>	9,00 €
<i>Bärlauch Cremesuppe, aus dem Schlossgarten gepflückt mit Croutons (A,G,I)</i>	9,00 €

Vorspeisen

<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico-Vinaigrette, Ceasar Mayonaise, Parmesanchip und Rucola (C,D,G,J)</i>	16,80 €
<i>Kalte Roastbeef Scheiben mit Kräuter-Creme und Salatspitzen (C,J)*</i>	14,50 €
<i>Humus mit Erbsen-Minzpüree, Falafel und Granatapfel Vegan (A,H,K)</i>	12,90 €
<i>Röstbrot mit Burrata, Kirschtomaten, Rucola und Kräuteröl (A,G)</i>	14,80 €
<i>Kartoffel-Rösti mit Räucherlachs, Kräuter-Dip und Salatbouquet (J,D,G)*</i>	16,80 €
<i>Garnelenpfännchen mit Tomaten, Knoblauch, Chili und Olivenöl (B)</i>	12,50 €
<i>Gemischter Beilagensalat (J)</i>	7,00 €
<i>Portion Steakhouse Pommes</i>	6,50 €
<u>Klassiker</u>	
<i>Gemischter Antipasti Teller – Thunfisch, mediterranes Gemüse, Oliven, Peperoni, marinierter Büffelmozzarella, ital. Landschinken, Chorizo, Humus, Parmesan, Rucola und Pinienkerne (D,G,H,J,K)</i>	18,00 €
<i>Kurpfälzer Wurstsalat mit roten Zwiebeln, Ei und Brot (A,C,J)</i>	13,90 €
<i>Schlossgarten Salat mit Karotten- und Weißkrautsalat, Couscous, Blattsalat und Ei (A,C,F,J,K)</i>	12,20 €
<i>wahlweise mit</i>	
<i>+ gebratenen Roastbeefstreifen (G)</i>	+8,00 €
<i>+gebratene Garnelen (B)</i>	+8,00 €
<i>+Falafel Vegan (A,H)</i>	+7,00 €

Vegan

Schwarzer Reis mit Falafel, Salsa und orientalischem Joghurt 19,50 €
(A,F,H,I)

Sellerie-Schnitzel mit Steakhouse Pommes (A,I) 17,20 €

Pasta

*Bärlauch-Linguine mit mariniertem Büffelmozzarella und Kirschtomaten (A,G,I) ** 23,00 €

Fisch

Gebratenes Lachssteak mit Garnelen, schwarzem Reis, 29,80 €
Balsamico Zwiebeln, Tomaten und Parmesan Beurre Blanc (B,D,G,I)

Fish and Chips, 22,80 €
Kabeljau gebacken mit breiten Pommes
*dazu Kräuterdip und Salatbouquet (A,C,D,G,I) **

Fleisch

Zwiebelrostbraten mit Rotweinjus und 29,80 €
Spätzle (A,C,G,I)

Gebratene Poulardenbrust mit Jus, Erbsenpüree, glasierten Karotten 26,90 €
und Kartoffeltaler (A,C,G,I)

*Schnitzel „Wiener Art“ mit Steakhous Pommes (A,C,G,) ** 18,90 €

Lauwarmer Tafelspitz mit Meerrettich-Vinaigrette, 22,50 €
*Blattsalat und Röstkartoffeln (I,J) **

Geschmorte Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse und 33,90 €
*Kartoffelpüree (G,I,J) **

Dessert

Hausgemachte Creme Brûlée (A,C,G) 10,00 €

Zitronentörtchen mit Kokos-Eis und mariniertes Ananas 11,00 €
Vegan (A,F,H)

*** Die gekennzeichneten Gerichte sind auch als Seniorenportion erhältlich ***

Allergene Stoffe

*A – Gluten, B – Krebstiere, C – Eier, D – Fisch,
E – Erdnüsse,
F – Soja, G – Milch und Milcherzeugnisse,
H – Schalenfrüchte (Nüsse), I – Sellerie, J – Senf,
K – Sesam, L – Schwefeldioxid
M – Lupinen, N – Weichtiere, O – Nitritpökelsalz,
P – Antioxidationsmittel*