

Speisekarte

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle und Flädle (A,C,G,I) 9,00 €

Pfifferlingcremesuppe (A,G,I) 9,00 €

Vorspeisen und kleine Gerichte

Carpaccio vom Rinderfilet mit Balsamico-Vinaigrette,
 Parmesan und Rucola (G,J) 16,80 €

Kalte Roastbeef Scheiben mit Kräuter-Majo und Salatspitzen (C,J) 15,50 €

Humus mit Blumenkohl, Erbsen-Minzpüree
 und Strudelchip, **Vegan** (A,H,K) 13,90 €

Gebratene Pfifferlinge mit Kräutern auf Röstbrot,
 Rucola und Parmesan Chip (A,G) 14,80 €

Gemischter Beilagensalat (J) 7,50 €

Klassiker

Gemischter Antipasti Teller – 21,90 €
 Thunfisch, Pulpo, mediterranes Gemüse, Oliven, Peperoni,
 Melone mit ital. Landschinken, Chorizo, Humus, Parmesan,
 Rucola und Pinienkerne (D,G,H,I,J,K,N)

Kurpfälzer Wurstsalat mit roten Zwiebeln, Ei und Brot (A,C,I) 14,90 €

Schlossgarten Salat 12,20 €

mit Karotten, Weißkraut, Couscous, Blattsalat und Ei (A,C,I,J)

wahlweise mit + gebratenen Maultaschen (A,C,G,I) +7,00 €

+gebratene Garnelen (B) +8,00 €

+ gebratenen Pfifferlinge (A,G) +7,50 €

*Kartoffel-Rösti mit Räucherlachs, Kräuter-Creme
und Salatbouquet (J,D,G)* 17,90 €

Portion Steakhouse Pommes 6,50 €

Vegan

*Spinat-Nocken mit buntem Gemüse in Rahm
und Orientalischen Talern (A,F,H)* 21,90 €

Sellerie-Schnitzel mit Steakhouse Pommes (A,I) 17,90 €

Pasta

Rahm-Pfifferlinge mit Linguine (A,G,I) 21,90 €

Fisch

*Gebratenes Lachsfilet mit Garnelen, schwarzer Reis,
Balsamico Zwiebeln, Tomaten und Parmesan Beurre Blanc (B,D,G,I)* 28,80 €

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

Fleisch

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

Gebratene Poulardenbrust mit Pfifferling Polenta und Jus (G,I) 26,90 €

Schnitzel „Wiener Art“ mit Steakhouse Pommes (A,C,G) 19,50 €

*Lauwarmer Tafelspitz mit Gurken-Meerrettich Vinaigrette
Blattsalat und Röstkartoffeln (I,J)* 24,50 €

*Geschmorte Kalbsbäckchen mit buntem Gemüse und
Kartoffelkrapfen (C,G,I)* 29,50 €

Portion gebratenen Pfifferlinge (A,G) 7,50 €

Portion Rahm-Pfifferlinge (A,G,I) 8,50 €

Dessert

Mousse au Chocolat mit mariniertem Pfirsich und Hippe (A,C,G) 12,00 €

Hausgemachte Creme Brûlée (A,C,G) 11,50 €

*Schokotörtchen mit Kirsch-Vanille-Eis und
marinierten Heidelbeeren **Vegan** (A,H)* 12,50 €

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*