

BEEF & PASTA WEEKS

ROASTBEEF CAESAR-STYLE

Sous Vide gegartes Roastbeef – dünn aufgeschnitten
Parmesan | Sardellen | Kapern | Croûtons | Piment d'Espelette

16,-

SURF & TURF SPIESSE

Sous Vide gegartes Roastbeef & Black-Tiger-Garnelen
Beilagensalat

19,-

SPAGHETTI

– vegetarisch –

Parmesan | Schalotten | Getrocknete Tomaten
Knoblauch | Rucola | Pinienkerne

13,-

wahlweise mit:

⊕ 4 Black-Tiger-Garnelen **12,-**

⊕ Rinderstreifen **10,-**

TAGLIATELLE IN TRÜFFELSAUCE

– vegetarisch –

Rucola | Parmesan

14,-

VORSPEISEN

HANDKÄS MIT MUSIK

– Vegetarisch –

Im hauseigenen Riesling eingelegter Käse
Paprika | Kümmel | Frühlingszwiebeln
Ofenfrisches Sauerteigbrot

10,50

HAUSGEMACHTE KALBSZUNGE

Tellersülze | Merrettich | Lila Kartoffelchips

15,-

SEPIA & PULPO

Meeresfrüchte Salat | Lauwarme Limonenvinaigrette
Staudensellerie | Mango | Dill

23,50

RINDER-TATAR

Kapern | Trüffelmayo | Schalotten | Röstbrot

120g 19,-

200g 28,-

CREMIGE BURRATINE

Bunte Cherry Tomaten | Crostini | Basilikum

18,-

HAUPTGÄNGE

SALAT „ZUR KANNE“

– Vegetarisch –

Romanasalat | Croûtons | Senfpopcorn | Grana Padano
Toppings der Saison | Ofenfrisches Sauerteigbrot
Joghurt oder Balsamico-Essig & Öl

15,-

⊕ Ziegenkäse 6,-

⊕ Paniertes Hähnchen 14,-

⊕ Rinderstreifen 12,-

KNUSPRIGE OFENKARTOFFEL

– Vegan –

Crunchy und cremig | Weißer Käse | Frühlingslauch

12,-

⊕ Rumpsteak 22,-

⊕ Fisch des Tages 20,-

⊕ Paniertes Hähnchen 14,-

MAULTASCHEN

– Vegetarisch –

Gemüsefüllung | Schmelz- und Röstzwiebeln
Schnittlauch Vinaigrette | Grüner Beilagensalat

21,50

KLEINER BEILAGENSALAT 8,-

– Vegetarisch –

Romanasalat | Croûtons | Senfpopcorn
Grana Padano | Toppings der Saison
Ofenfrisches Sauerteigbrot
Joghurt oder Balsamico-Essig & Öl

RUMPSTEAK „ZUR KANNE“

Geröstete Knoblauch-Jus | Portweinschalotten
Kartoffelschnitte

36,-

FISCH DES TAGES

Weißer Tomatenschaum | Fregola Sarda
Ratatouille Gemüse

37,-

PALATINA TRIO

Saumagen | Bratwurst | Leberknödel
Speck-Sauerkraut | Kartoffelpüree | Zwiebeljus

22,50

SAUMAGEN ROULETTE

Pfälzer Saumagen
(Hambel's Klassiker / Saisonal / Schafskäse-Chili)
Speck-Sauerkraut | Kartoffelpüree | Zwiebeljus

22,50

Saumagen, Bratwurst
und Leberknödel
beziehen wir aus der
lokalen **Metzgerei Hambel**
aus Wachenheim.

DESSERTS

– Alle vegetarisch –

KAISERSCHMARRN

Apfel-Rosinen-Ragout
Vanille-Sauce

12,-

ZITRONEN CRÈME BRÛLÉE

Joghurt-Eis
Marinierte Beeren

11,50

SORBET-VARIATION

– Vegan –

3 hausgemachte Nocken Sorbet
Cassis-Mandel-Crumble

10,50

HEISSGETRÄNKE

CAFÉ CRÈME	3,80
CAPPUCCINO	4,60
LATTE MACCHIATO	4,60
MILCHKAFFEE	4,60
ESPRESSO	3,10
DOPPELTER ESPRESSO	4,90
ESPRESSO MACCHIATO	3,90
TEE	3,80

Waldbeere | Earl Grey | Pfefferminze | Grüner Tee