

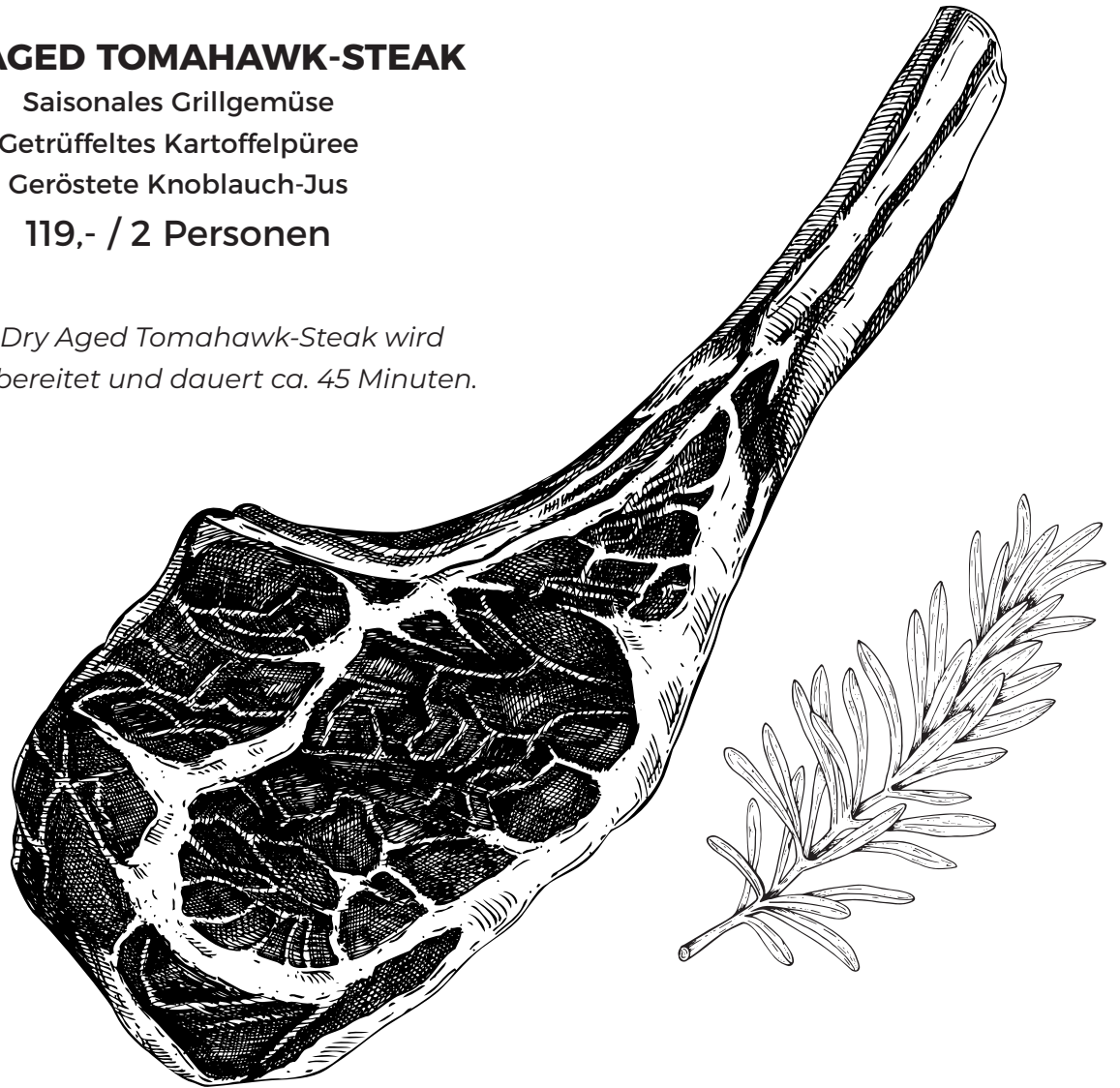
Tomahawk-Steak

für zwei Personen

DRY AGED TOMAHAWK-STEAK

Saisonales Grillgemüse
Getrüffeltes Kartoffelpüree
Geröstete Knoblauch-Jus
119,- / 2 Personen

Unser Dry Aged Tomahawk-Steak wird frisch zubereitet und dauert ca. 45 Minuten.



GARSTUFEN

Hitze verändert den Geschmack und die Konsistenz des Fleisches:

„Well Done“ präsentiert sich **durchgegart und saftig**. „Medium“ bietet eine **zart-rosa Mitte**, während „Rare“ den **intensiven Fleischgeschmack** und eine zarte Textur betont.

WELL DONE
61 - 70 ° C

MEDIUM
54 - 56 ° C

RARE
45 - 49 ° C

CHAMPAGNER



| | 0,1 l | 0,75 l |
|--|-------|--------|
| LAURENT-PERRIER „LA CUVÉE“ Brut | 12,- | 84,- |
| LAURENT-PERRIER „CUVÉE ROSÉ“ Brut | | 112,- |
| JOSÉ MICHEL & FILS „CHAPITRE“ Pinot Meunier Extra Brut | | 139,- |
| JOSÉ MICHEL & FILS „SPECIAL CLUB MILLÉSIME“ Pinot Meunier / Chardonnay Brut | | 219,- |

SEKT & SECCO

| | 0,1 l | 0,75 l |
|--|-------|--------|
| RIESLING SEKT Klassische Flaschengärung Trocken | 5,- | 28,- |
| ROSÉ SEKT Brut Spätburgunder Cuvée Weingut Motzenbäcker | 6,- | 35,- |
| MARIE SEKT Brut Sauvignon Blanc Weissburgunder Auxerrois Weingut Motzenbäcker | 6,- | 35,- |
| MORGENLANDFAHRERIN Brut Nature 2000 Muskateller Traminer Sauvignon Blanc Chardonnay Weingut Motzenbäcker | | 147,- |
| WEISSBURGUNDER SEKT Brut Johannes Weine | 5,- | 28,- |
| SAUVIGNON BLANC SECCO Trocken Gesprächsstoff Weinwerk | 4,- | 22,- |
| PFIRSICH SECCO Fruchtig Gesprächsstoff Weinwerk | 3,- | 18,- |
| TRAUBENSECCO - ALKOHOLFREI Süß | 3,- | 18,- |

APERITIFS

| | 0,25 l |
|---|--------|
| APEROL SPRITZ Secco Aperol Mineralwasser | 8,- |
| LILLET WILD BERRY Lillet Blanc Beeren Schweppes Wild Berry | 8,- |
| HUGO Secco Mineralwasser Holunderblütensirup Limette Minze | 8,- |
| SOMMERSCHORLE Riesling Mineralwasser Bitterlemon Limette Minze | 7,- |
| ROSÉ TONIC Smoky Rose Tonic Mineralwasser | 7,- |
| HUGS & KISSES Rotwein Johannisbeersaft Cointreau Orange Mineralwasser | 8,- |
| CAMPARI SODA ODER ORANGE Campari Soda oder Orangensaft | 7,- |

VORWEG

GRUMBEERSUPP

- vegetarisch -

Deftige Kartoffelsuppe mit gezupfter Dampfnudel

9,-

TAGESSUPPE

Lassen Sie sich von unserer Küchenkreation des
Tages überraschen - unser Service informiert Sie gern!

8,-

GARNELEN

Halbes Dutzend | Knoblauch | Olivenöl | Aioli | Brotvariation

19,-

RINDER-TATAR

Kapern | Trüffelmayo | Schalotten | Röstbrot

120 g 19,-

200 g 28,-

ZIEGENKÄSE-MANDEL-QUICHE

Wildkräutersalat | Lavendelhonig-Vinaigrette | Feigengel | Mandeln

18,-

BURRATA

Eingelegte bunte Kirschtomaten

Mandel-Basilikum-Pesto | Kräuter Croustini

16,-

KLEINER BEILAGENSALAT

- vegetarisch -

Romanasalat | Croûtons | Grana Padano | Toppings der Saison

Wählen Sie zwischen:

Brombeer-Walnuss oder Balsamico-Essig & Öl Dressing

8,-

Spargel-Zeit

PFÄLZER SPARGEL

- Vom Spargelhof Walter aus Gönnsheim -
Weißer Spargel | Drillinge | Sauce Hollandaise

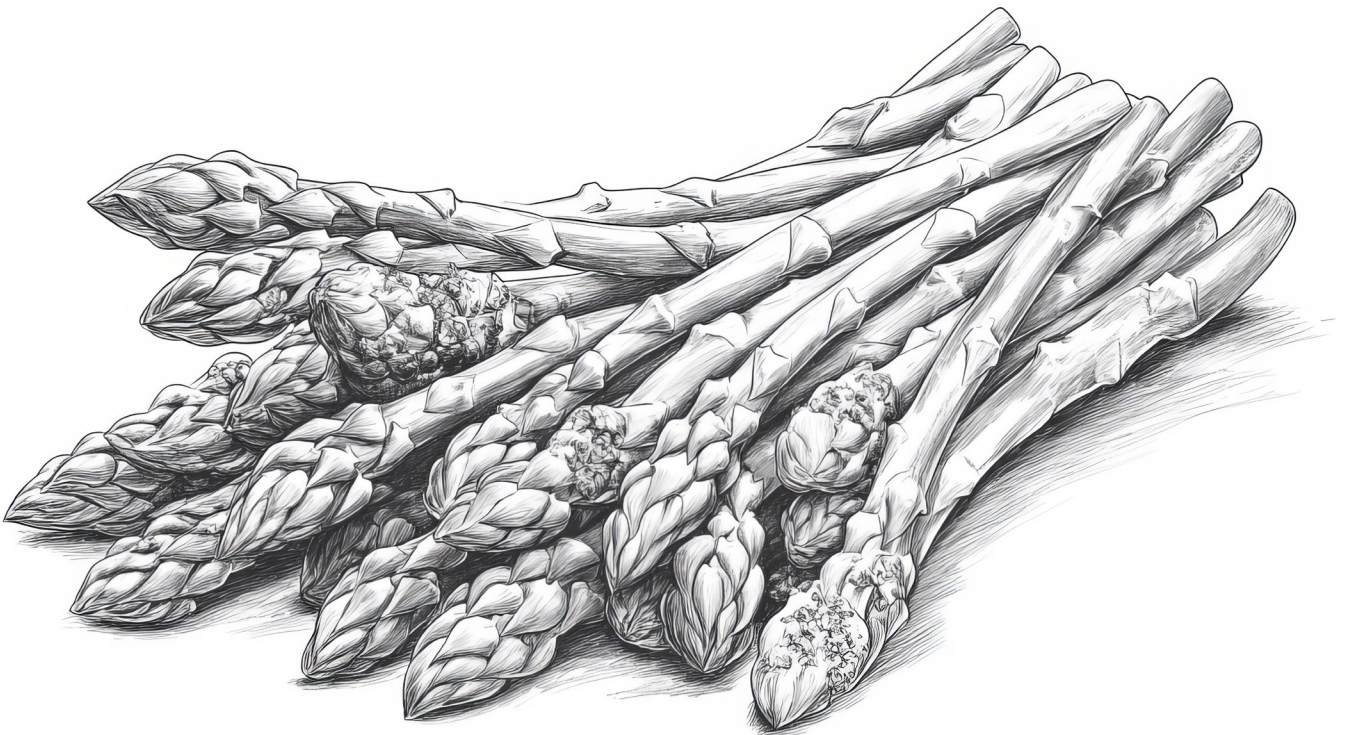
1/2 Pfund 21,-

Wahlweise mit:

⊕ Zweierlei Schinken 9,-

⊕ Lachs 16,-

⊕ 180g Rumpsteak 20,-



HAUPTSPEISEN

TAGESGERICHT

Lassen Sie sich von unserer Küchenkreation des
Tages überraschen – unser Service informiert Sie gern!

25,-

RUMPSTEAK „ZUR KANNE“

250g Roastbeef | Geröstete Knoblauch-Jus | Kartoffelschnitte
Portweinschalotten-Marmelade

36,-

LAMMHAXE

Rosmarin-Jus | Speckbohnen | Polenta

32,-

COQ AU RIESLING

Sous-Vide gegarte Keule vom Schwarzfederhuhn | Rieslingsud
Perlzwiebeln | Champignons | Bandnudeln

29,-

FILET VOM KABELJAU

Beurre Blanc | Bimi | Lila Süßkartoffelpüree

36,-

KANNE BURGER

Senf-Ahorncreme | Gebratener Spitzkohl
200g reines Rinder Patty von der deutschen Färs
Bergkäse | Gegrillte Blutwurst | Geschmorter Apfel
Kartoffelsauerteig Bun

Dazu reichen wir Rustico Pommes | Frittierter Bimi
Zitronen Nussbutter | Gewürz-Sour Cream

28,-

- Auch ohne Blutwurst wählbar -

SALAT „ZUR KANNE“

- vegetarisch -

Romanasalat | Croûtons | Grana Padano

Toppings der Saison

Wählen Sie zwischen:

Brombeer-Walnuss oder Balsamico-Essig & Öl Dressing

15,-

⊕ Ziegenkäse **7,50**

⊕ Rinderstreifen **12,-**

⊕ 1/2 Dutzend Garnelen **16,-**

KÄSESPÄTZLE IM GUSSPFÄNNEL

- vegetarisch -

Hausgemachte Spätzle | Schmelzzwiebeln

Röstzwiebeln | Blattsalat

22,-

PALATINA TRIO

Zwiebeljus | Speck-Sauerkraut | Kartoffelpüree

Saumagen | Bratwurst | Leberknödel

23,50

SAUMAGEN ROULETTE

Zwiebeljus | Speck-Sauerkraut | Kartoffelpüree

Variation vom Pfälzer Saumagen

(Kartoffel / Schafskäse-Chili / Spargel)

23,-

CORDON BLEU VOM KALB

Kalbsoberschale - gefüllt mit würzigem Bergkäse

und leicht geräuchertem Speck

Mit knusprigen Bratkartoffeln | Wildpreiselbeeren & Zitrone

38,-

DESSERTS

- Alle vegetarisch -

MANDEL CRÈME BRÛLÉE

Weinbergpfirsich-Sorbet

12,-

ROSTIGE RITTER

Vanillesoße | Beeren | Feigengel

11,-

SORBET-VARIATION

- vegan -

3 hausgemachte Sorten | Beeren | Crumble

10,50

KAISERSCHMARRN

- Für bis zu 2 Personen -

Mit Vanillesoße im Gusspfännel serviert

22,-

KÄSEAUSWAHL

Aus der Pfalz und Frankreich | Hausgemachtes Trauben-Chutney | Feigen-Mandel-Brot

3 Sorten **7,50** 4 Sorten **9,50** 5 Sorten **11,-**

AFFOGATO

Espresso | Vanilleeis

7,50

HEISSGETRÄNKE

| | |
|--|-------------|
| CAFÉ CRÈME | 3,90 |
| CAPPUCCINO | 4,20 |
| LATTE MACCHIATO | 4,60 |
| MILCHKAFFEE | 4,60 |
| ESPRESSO | 3,20 |
| DOPPELTER ESPRESSO | 4,60 |
| ESPRESSO MACCHIATO | 3,90 |
| HEISSE SCHOKOLADE | 4,20 |
| TEE (Waldbeere Earl Grey Pfefferminze Grüner Tee) | 3,90 |

KLASSIKER

NEGRONI 12,-
Tanqueray London Dry Gin | Campari | Wermut | Orange

MONKEY GIN TONIC 12,-
Monkey 47 Dry Gin 5cl | Thomas Henry Tonic Water

HENDRICK'S GIN TONIC 10,-
Hendrick's Gin 5cl | Thomas Henry Tonic Water

ESPRESSO MARTINI 11,-
Vodka | Espresso | Kaffeelikör | Vanillesirup

CLASSIC MARTINI 9,-
Tanqueray London Dry Gin | Martini

DIGESTIFS

| | 2 cl | 4 cl | 5 cl |
|--|------|------|------|
| RAMAZOTTI | | 6,- | |
| NONINO GRAPPA IL MERLOT | 5,50 | 9,50 | |
| HIMBEER GEIST Scheibel Brände | 4,50 | 8,- | |
| FEINE MARILLE Scheibel Brände | 5,- | 9,- | |
| MIRABELLE Scheibel Brände | 5,- | 9,- | |
| MOOR BIRNE Scheibel Brände | 5,- | 9,- | |
| BAILEYS IRISH CREAM LIQUEUR | | | 4,- |
| WILLIAMS BRAND EICHENFASS GEREIFT Scheibel Brände 350 Liter Eichen- und Akazienfass 8-12 Monate gereift | 6,- | | |
| APRICOT BRANDY Scheibel Brände Brennerei „Alte Zeit“ | 9,- | | |
| RON ZACAPA - EDICIÓN NEGRA Rum Zweifach im Eichenfass ausgebrannt In Bourbon-Fässern auf 2.300 Metern Höhe in Felshöhlen gelagert | | | 12,- |
| GLENMORANGIE - THE NECTAR D'OR Scotch Schottisches Highland trifft auf Frankreichs berühmtesten Süßwein | | | 9,- |
| LAGAVULIN Whisky Direkt am Lagavulin Bay hergestellt und 16 Jahre in Eichenfässern gereift | | | 14,- |