

WEINBEGLEITER

VESPERTELLER

– Für 2 Personen –

Weich- & Hartkäse | Schinken & Salami
Essiggurken | Hausbutter | Ofenfrisches Sauerteigbrot
Oliven | Gefüllte Peperoni | Trauben | Feigensenf

19,50

KÄSETELLER

– Vegetarisch –

Weichkäse & Hartkäse | Trauben
Ofenfrisches Sauerteigbrot | Feigensenf

8,-

"ELSÄSSER" FLAMMKUCHEN

Speck | Zwiebeln | Schnittlauch

11,90

"ITALIANO" FLAMMKUCHEN

– Vegetarisch –

Tomate | Grana Padano | Rucola

12,-

"PFIFFERLING" FLAMMKUCHEN

– Vegetarisch –

Frische Pfifferlinge
Frühlingszwiebel | Grana Padano

14,-

VERFÜHRERISCH & UNWIDERSTEHLICH

Lassen Sie sich von unserem Überraschungs-Dessert mit einer exquisiten Kreation unserer talentierten Patissière Daniela Wahlig in den Sommerhimmel entführen.

SOMMER-KISSEN

Baba au Rhum | Eingelegter Rhabarber | Weizengras-Eis

13,50

Tauchen Sie ein in den Genuss von:

Baba au Rhum: Ein luftiger, saftiger Kuchen, getränkt in edlem Rum, der Ihre Sinne betört.

Eingelegter Rhabarber: Frisch und fein abgeschmeckt, eine perfekte Balance von Süße und Säure.

Weizengras-Eis: Ein erfrischend kühles Eis, das mit seiner einzigartigen Note überrascht und begeistert.

VORSPEISEN

BEILAGENSALAT

– Vegetarisch –

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

8,-

GEEISTE MANDEL-SUPPE

– Vegan –

Kalt serviert | Curry | Kräuteröl

9,50

HAUSGEMACHTE KALBSZUNGE

Tellersülze | Merrettich | Lila Kartoffelchips

15,-

BOUILLABAISSE

Französische Fischsuppe | Sauce Rouille | Knoblauchbrot

19,50

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,-**

AUBERGINE

– Vegan –

Limetten Panko | Sesamcreme
Eingelegter Rettich | Zwiebel

22,-

PIFFERLING-RAVIOLI

– Vegetarisch –

Pfifferlinge | Getrocknete Tomaten | Spinat

24,-

MAULTASCHEN

– Vegetarisch –

Gemüsefüllung | Schmelz- und Röstzwiebeln
Schnittlauch Vinaigrette | Grüner Beilagensalat

21,50

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

SAUMAGEN ROULETTE

Pfälzer Saumagen
(Hambel's Klassiker / Saisonal / Schafskäse-Chili)
Speck-Sauerkraut | Kartoffelpüree | Zwiebeljus
22,50

OSSOBUCO

Geschmorte Kalbshaxe | Pappardelle | Bimi | Gremolata
28,50

LAMMFILET

Zucchini gelb & grün | Kirschen | Kirschlack
Panisses-Pommes
34,-

DESSERTS

– Alle vegetarisch –

GRIESSFLAMMERIE

Himbeervariation: Sorbet und Gel | Pistazien-Crumble

14,50

ERDBEER-ROMANOFF

Marinierte Erdbeeren mit Sahne | Sauerampfer-Eis

11,50

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