

CHAMPAGNER



	0,1l	0,75l
LAURENT-PERRIER „LA CUVÉE“ Brut	12,-	84,-
LAURENT-PERRIER „CUVÉE ROSÉ“ Brut	16,-	112,-
JOSÉ MICHEL & FILS „CHAPITRE“ Pinot Meunier Extra Brut		139,-
JOSÉ MICHEL & FILS „SPECIAL CLUB MILLÉSIME“ Pinot Meunier / Chardonnay Brut		219,-

SEKT & SECCO

	0,1l	0,75l
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

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

VORSPEISEN

OMA'S GRUMBEERSUPP

– vegetarisch –

Deftige Kartoffelsuppe mit gezupfter Dampfnudel

9,-

FELDSALAT

Speck | Croûtons | Kartoffeldressing

9,-

KLEINER BEILAGENSALAT

– vegetarisch –

Romanasalat | Croûtons | Grana Padano | Toppings der Saison

Wählen Sie zwischen:

Brombeer-Walnuss oder Balsamico-Essig & Öl Dressing

8,-

½ DUTZEND GARNELEN "TOSKANA STYLE"

Knoblauch | Olivenöl | Zitrone- Aioli | Brotvariation

19,-

RINDER-TATAR

Kapern | Trüffelmayo | Schalotten | Röstbrot

120 g 19,-

200 g 28,-

FLAMMKUCHEN

TOSKANA

– vegetarisch –

Crème fraîche | Tomaten

Grana Padano | Rucola

14,-

PFALZ

Crème fraîche | Blutwurst | Apfel

Rieslingkraut | Schnittlauch

14,-

TOSKANA GRÜSST DIE PFALZ

Hälfte "Toskana" & Hälfte "Pfalz"

15,-

HAUPTGÄNGE

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,-**

KABELJAU

Beurre Blanc | Trüffel-Safran-Risotto

36,-

KÄSESPÄTZLE

– vegetarisch –

Schmelzzwiebeln | Röstzwiebeln | Blattsalat

21,50

STEINPILZ-RAVIOLI

– vegetarisch –

Trüffel-Béchamelsauce | Pinienkerne

26,-

⊕ Trüffel **8,-**

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 –

CORDON BLEU VOM KALB

Aus der Kalbsoberschale – gefüllt mit würzigem Bergkäse
und leicht geräuchertem Speck
Serviert mit Bratkartoffeln

38,-

RINDERROULADE

Rotkohl | Kartoffelpüree | Speckstippe

29,-

RUMPSTEAK "ZUR KANNE"

– Vom Holzkohlegrill –
Geröstete Knoblauch-Jus | Kartoffelschnitte
Portweinschalotten-Marmelade

36,-

PALATINA TRIO

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

22,50

Unser Trio beziehen wir von der regionalen
Metzgerei "Hambel" in Wachenheim.

SAUMAGEN ROULETTE

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

22,50

DESSERTS

– Alle vegetarisch –

SCHOKOSCHNITTE

Knusperboden / Biskuit / Weiße Mousse / Glasur
Schoko-Crumble | Zwetschgen-Duett

16,-

CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohnen-Crumble | Vanilleeis

12,-

SORBET-VARIATION

– vegan –

3 hausgemachte Sorten Sorbet | Beeren | Crumble

10,50

KAISERSCHMARRN

Apfel-Rosinen-Ragout | Vanillesauce | Zwetschgen Sorbet

12,-

KÄSEAUSWAHL

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

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

HEISSGETRÄNKE

Unsere Kaffeebohnen beziehen wir von der Kaffeerösterei "Røstwerk Pfalz" in Deidesheim.

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
☕ 4cl Baileys	7,50
AFFOGATO (Espresso Vanilleeis)	7,50
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 6,-
350 Liter Eichen- und Akazienfass | 8-12 Monate gereift

APRICOT BRANDY | Scheibel Brände 9,-
Brennerei „Alte Zeit“

RON ZACAPA – EDICIÓN NEGRA | Rum 12,-
Zweifach im Eichenfass ausgebrannt
In Bourbon-Fässern auf 2.300 Metern Höhe in Felshöhlen gelagert

GLENMORANGIE – THE NECTAR D'OR | Scotch 9,-
Schottisches Highland trifft auf Frankreichs berühmtesten Süßwein

LAGAVULIN | Whisky 14,-
Direkt am Lagavulin Bay hergestellt und
16 Jahre in Eichenfässern gereift