

Vorspeisen

Euro

Terrine von der Lachsforelle
an Blattsalaten in Portweindressing 13,5

Carpaccio vom Rind
mit frisch gehobeltem Parmesankäse
an Blattsalaten in Rotweindressing 14,5

Riesengarnelen in Olivenöl gebraten
an Blattsalaten in Portweindressing 15

Suppen

Euro

Spargel -Cremesuppe 8

Essenz von sonnenreifen Tomaten
mit Orangenklößchen 8

Fischsuppe Provenzalische Art
mit Knoblauchcrouton und Tomaten-Kräuter-Rouille 10

Vegetarisch

Euro

Hausgemachte Pilzravioli in Schnittlauchbutter geschwenkt
dazu eine leichte Pilzsahnesauce
und frische Salate 19

gebratenes Mediterranes Gemüse
an italienischer Kräutersauce
mit Rosmarinkartoffeln 21
vegan

Fische

Euro

Filet von der Dorade gebraten auf Curry-Sauce mit Mehrkornreis und frischen Salaten	26
Filet vom Kabeljau an Senfsauce mit Blattspinat und Dillkartoffeln	27
Werner's „Gemüse-Fischplatte“ herzhafte Safransauce, Rosmarin-Kartoffeln	29

Hauptgerichte

Euro

Pfälzer Saumagen gebraten mit würziger Specksauce mildes Rieslingkraut und Röstkartoffeln (1)	18
Zartes Schweinefilet an Champignon-Traubensauce dazu hausgemachte Spätzle und frische Salate	25
Rumpsteak vom Angusrind an Schalotten-Estragon-Sauce dazu zarte Bohnenbündchen und Herzogin Kartoffeln	28
Medaillon vom Kalbsrücken an Steinpilzrahmsauce Gemüsekörbchen, Kartoffelplätzchen	29
Lammrücken unter der Kräuterkruste an Thymian-Butterjus dazu frische Böhnchen und pommes gratin	29

Hausgemachte Desserts

	<i>Euro</i>
<i>Passionsfruchtsorbet mit AS Secco</i>	<i>6</i>
<i>Grand-Marnier Parfait im Krokantmantel an Fruchtspiegel</i>	<i>11</i>
<i>Hausgemachtes Tiramisu</i>	<i>11</i>
<i>Dessertkreation „Castell“</i>	<i>13</i>

*Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen bei Fragen zu Allergien und
Nahrungsmittelunverträglichkeiten jederzeit zur Verfügung*