

### Aperitifempfehlung:

Rhabarbernektar aufgegossen mit Prosecco 0,1l 5.10

Aperol Sprizz, HUGO 0,2l 6.30

Bulldog Gin & Fevertree Indian Tonic 9.50

„PINK LADY“ auf Basis von San Bitter -alkoholfrei- 0,2l 5.—

„Prisecco“ Manufaktur Jörg Geiger -alkoholfrei- 0,1l 4.90

Eifeler Bauernbrot mit dreierlei Dips 4.90

Spargelcremesuppe 6.90

Bärlauchcremesuppe 6.90

Frühlingsröllchen mit Salatbukett und Chili-Sauce 7.50

Blattsalate der Saison klein 4.—

(+Gurke, Tomate, Fenchel, Paprika) mittel 6.—

groß 8.—

dazu: geröstete Kerne 1.50

gebratene Champignons 2.—

gebratene Putenbrust 3.50

überbackener Ziegenkäse 5.50

Spargelcrêpes mit Räucherlachs 8.90

Carpaccio vom Pfälzer Saumagen (Metzgerei Hambel) 8.50

Lauwarmer Linsensalat mit gebratenen Scampi 9.50

Vitello Tonnato mit Kapern 11.—

Gemischter Vorspeisenteller [Amtsgericht] 11.90

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet 12.90

### Flaschenroulette:

Weißwein oder Rosé 0,75l 25.—

Rotwein 0,75l 27.—

Helpen Sie uns, Einzelflaschen auszutrinken,  
wir bringen Ihnen drei Flaschen zur Wahl, Sie suchen aus!

Weine im glasweise Offenausschank in unserer Getränkekarte!

## Hauptgänge

Putenmedaillons mit Honig-Senf-Sauce, Reis und Salat		15.20
Cordon Bleu vom Schwein mit Bratkartoffeln und Salat		16.90
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade, Bratkartoffeln und Salatbukett		14.90
Piccata Milanaise mit Tomatennudeln		17.90
Schweinemedallions mit Rotwein-Sauce, Rosmarinkartoffeln Und Brokkoli		17.90
Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce, Kartoffelgratin und Kaiserschoten		18.90
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Salatteller		18.90
Zanderfilet mit Dill-Senf-Sauce, Brokkoli und Rosmarinkartoffeln		19.90
Argentinisches Rumpsteak	200g	14.—
	300g	21.—
Kräuterbutter		1.—
Rosmarinkartoffeln oder Bratkartoffeln		2.90
Pommes Frites		2.90
Süßkartoffelpommes		3.90
provençialisches Gemüse		3.50
kleiner Salat		4.—

### vegetarisch & vegan:

Fagotti mit Ruccola und Ricotta in Tomatensauce	11.90
Panierter Fenchel mit Pestonudeln	13.90
Gemüse Curry mit Reis	11.90

### Desserts und Käse

Unsere Käseauswahl als kleine Portion	8.90
als große Portion	11.90
Mousse au chocolat	6.90
Crème Brûlée mit Obstsalat der Saison	6.50
Erdbeerparfait mit Rhabarberkompott	6.90
Dessertvariation [Amtsgericht]	8.50

**Sonntagsbrunch im (Amtsgericht)**  
27.05.2018 ab 10:30 22,50/Person

**Sprechen Sie uns an, ein Brunch ist auch für Ihre private Feier möglich!**

\*\*\*

**- unser Innenhof ist wieder für Sie geöffnet-**

Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und Service.

In unserer Küche verarbeiten wir: Eier, Erdnüsse, Soja, Getreideprodukte, Sahne, Milch, Butter, Krebstiere, Fische, Sellerie, Alkohol, Schalenfrüchte, Senf, Sesamsamen und Weichtiere.

Alle unsere Gerichte können Spuren davon enthalten.

Bitte wenden Sie sich vertrauensvoll an uns und /oder verlangen die Allergenenliste/ Liste der Zusatzstoffe.

Alle unsere Weine, Schaumweine, Biere enthalten Alkohol, teilweise Sulfite