

# Speisen & Menüs

**Wir öffnen unser Restaurant ab dem 13. Mai 2020 unter Einhaltung der vorgegebenen Hygiene- und Sicherheitsvorgaben**

**Unser Öffnungszeiten sind neu**

**Mittwoch bis Samstag von 17.00 bis 22.00**

**Sonntag von 12.00 bis 14.30 und 17.00 bis 22.00**

**Montag und Dienstag Ruhetag**

---

## Vorspeisen

---

- Sommersalat mit gebratenen Garnelen und konfierten Tomaten 17.50
- Spargelsalat mit geräuchertem Lachs-Crêpe 18.00
- Kleiner Mühlensalat mit frischen Kräutern und Tomaten 6.50
- Gegrillter Oktopus mit geräuchertem Paprikapulver, Rosmarinkartoffeln, konfierten Tomaten und Knoblauch 19.00

## Suppen

---

- Spargelcremesuppe mit Croutons 9.00
- Tomatencremesuppe mit Basilikum – vegan 9.00

## Zwischengericht

---

- Spargelrisotto mit Parmesan und Gartenschnittlauch  
Zwischengericht 16.00, Hauptgang 23.00

## Hauptgerichte

---

- Gebratener Kap-Seehecht mit Bärlauchrisotto und Zitronenthymiansauce 26.00
- Rinderfilet mit Rotwein-Schalotten, Kartoffelpüree und kleinem Gemüse 43.00
- Pfälzer Spargel mit Kalbsschnitzel, Sauce Hollandaise und Petersilien-Kartoffeln 28.00
- Rinderroulade mit Rotkohl und Kartoffelpüree 21.00

- Bratwürste vom Wildschwein aus dem Sembacher Forst mit Rotkohl, Röstzwiebeln und Rosmarinkartoffeln 16.80

## Desserts

---

- „Affogato al caffè“: eine Kugel hausgemachtes Vanilleeis mit einem Espresso übergossen 4.60
- Dessertvariation aus unserer Pâtisserie 12.00
- Espresso und drei hausgemachte Kräuterpralinen 5.50
- Birnentarte mit Kakao-Sorbet, Erdbeersauce und hausgemachte Luftschokolade 10.50
- Crème brûlée mit Zitronenverbene, frischen Früchten und Ananassorbet 12.00
- Hausgemachte Eis- und Sorbetsorten mit frischen Erdbeeren und Sahne 8.50

## Käse

---

- Auswahl an Rohmilchkäse von unserem Affineur Waltmann aus Erlangen mit hausgemachtem Chutney
  - drei Sorten 9.00
  - fünf Sorten 15.00

## Das Überraschungs-Menü

Hier erwartet Sie ein Menü nach Empfehlung des Küchenchefs Michael Krennrich. Gerne berücksichtigen wir Ihre Lebensmittelunverträglichkeiten – bitte sprechen Sie uns darauf an!

Lassen Sie sich überraschen – wir wünschen Ihnen viel Vergnügen!

- Menü in drei Gängen 37.00
  - mit Weinbegleitung (3 Gläser) 55.00

- Menü in vier Gängen 45.00
  - mit Weinbegleitung (4 Gläser) 69.00

- Menü in fünf Gängen 55.00
  - mit Weinbegleitung (5 Gläser) 85.00