

# Sommerrestaurant

EURO

## SOMMERCOCKTAIL

### Summer cocktail

„Steal d´Asti“	Moscato d´Asti, The Famous Steal, Limettensaft, Soda <sup>o) 1)2) 3) 5) 11)</sup>	14,50
----------------	--	-------

## Aperitifs / Aperitifs

Martini	dry / bianco / rosso <sup>5)</sup>	5 cl	9,50
Sherry	dry / medium <sup>o) 5)</sup>	5 cl	8,90
Campari	Soda <sup>1) 5)</sup> / Orange <sup>1) 5)</sup>		13,50
Pfälzer Winzersekt Privat Cuvee, extra trocken <sup>o)</sup>		0,1l	7,90
Winzersekt trocken mit Weinbergpfirsichlikör <sup>o)</sup>		0,1l	14,50
Reichsrat von Buhl Rosé Sekt brut <sup>o)</sup>		0,1l	11,50
Champagner Billecart-Salmon, Brut Réserve <sup>o)</sup>		0,1 l	16,00
Hugo Winzersekt, Holunderblütensirup, Limette, Minze <sup>o)</sup>		0,1l	14,50
Aperol Spritz Winzersekt, Aperol, Soda, Orange <sup>o) 10)</sup>		0,1l	14,50
Raumland Trauben Secco weiß -alkoholfrei-		0,1l	7,90
Green light Cocktail -alkoholfrei- <sup>1)</sup>		0,3l	10,80
(Ananas, Orange, Kokos, Blue Curacao)			

## Alkoholfreie Getränke / Soft drinks

Teinacher Medium		0,33 l	4,50
Teinacher Medium		0,75 l	9,00
VIO, stilles Wasser		0,25 l	4,50
VIO, stilles Wasser		0,75 l	9,00
VIO Apfelsaftschorle naturtrüb		0,30 l	4,50
Säfte (Orange, Apfel, Traube, Johannisbeere)		0,20 l	4,50
Frisch gepresste Säfte (Apfel-Karotte-Ingwer)		0,25 l	9,00
	(Orange, Grapefruit, Karotte)	0,25 l	6,00
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola zero <sup>1) 3) 9) 10)</sup>		0,20 l	4,50
Sprite, Fanta <sup>1) 3)</sup>		0,20 l	4,50
Fevertree Premium Tonic Water <sup>10)</sup> / Mediterranean Tonic <sup>10)</sup>		0,20 l	4,50
Goldberg Tonic Water <sup>10)</sup> / Japanese Yuzu Tonic Water <sup>10)</sup>		0,20 l	4,50
Soda Water / Bitter lemon <sup>3) 10)</sup>		0,20 l	4,50
Ginger Ale <sup>1)</sup> / Ginger Beer		0,20 l	4,50

## Biere / Beers

Fürstenberg Pils, frisch vom Fass <sup>a)</sup>		0,30 l	5,00
Fürstenberg Pils, frisch vom Fass <sup>a)</sup>		0,50 l	7,00
Fürstenberg, -alkoholfrei- <sup>a)</sup>		0,33 l	5,00
Fürstenberg Radler, naturtrüb <sup>a)</sup>		0,33 l	5,00
Franziskaner Weizenbier hell, naturtrüb <sup>a)</sup>		0,50 l	6,00
Franziskaner Weizenbier -alkoholfrei- <sup>a)</sup>		0,50 l	6,00

## Heiße Getränke / Hot beverages

Kaffee/Tee <sup>9)</sup>	Tasse	3,60
Kaffee/Tee <sup>9)</sup>	Kännchen	7,20
Espresso <sup>9)</sup>	Tasse	3,80
Espresso doppelt <sup>9)</sup>	Tasse	5,00
Cappuccino <sup>g) 9)</sup>	Tasse	4,20
Latte Macchiato <sup>g) 9)</sup>	Glas	4,90

...) Hinweise über Allergene und Inhaltsstoffe finden Sie auf Seite 6  
...) Indications of allergens and ingredients you will find on page 6

**Unsere Weinempfehlung**

Our wine recommendation

**Offene Weine / Wines by the glass****Weißweine / White wines**

Weingut Kranz   Pfalz	0,2l	11,00	112
2018 Cuvée 1.9 <sup>o</sup>	0,75l	36,00	
Weingut Michael Andres   Pfalz	0,2l	12,00	20
2018 Riesling Maushöhle <sup>o</sup>	0,75l	42,00	
Weingut Rings   Pfalz	0,2l	12,00	244
2018 Sauvignon Blanc <sup>o</sup>	0,75l	42,00	

**Roséwein / Rose wine**

Weingut Korrell   Nahe	0,2l	11,00	353
2018 Rosé » Mahlzeit « <sup>o</sup>	0,75l	36,00	

**Rotweine / Red wines**

Weingut Oliver Zeter   Pfalz	0,2l	14,50	365
2014 Cuvée „Z“ <sup>o</sup>	1,5l	95,00	
Weingut Bernhard Huber   Breisgau	0,2l	17,50	155
2014 Malterdinger Spätburgunder <sup>o</sup>	0,75l	55,00	

**Flaschenweine / Wines by the bottle****Weißweine / White wines**

Belvento by PETRA   Toscana	0,75l	36,00	153
2017 Vermentino IGT <sup>o</sup>			
Domaine La Grange Tiphaine   Amboise	0,75l	80,00	200
2015 Sauvignon Blanc   Quatre Mains <sup>o</sup>			
Weingut Rings   Pfalz	0,75l	90,00	214
2017 Saumagen   Riesling GG <sup>o</sup>			

**Rotweine / Red wines**

Weingut Seeger   Baden	0,75l	52,00	40
2016 Cuvée Anna <sup>o</sup>			
Château des Tours   Rhône	0,75l	72,00	194
2013 Côtes du Rhône   Réserve <sup>o</sup>			
Capanna di Cencioni   Toscana	0,75l	105,00	267
2013 Brunello di Montalcino <sup>o</sup>			

Für weitere Getränkewünsche empfehlen wir unsere umfangreiche Weinkarte.

For further beverage requests we recommend our wine list.

**EURO**

**Kleine Köstlichkeiten / Delicacies**

Kalamata- und Mammut Oliven 6,00  
Kalamata and mammoth olives **g) o)**

Prosciutto Pelatello 9,00  
Pelatello ham

**Vorspeisen / Starters**

Grüne Blattsalate 9,00  
mit Kräuter-Zitronenvinaigrette und Gartenkresse  
Green lettuce  
with herbal-lemon vinaigrette and garden cress **g) j)**

Junge Salatherzen und Wiesenkräuter  
mit Parmesandressing, gerösteten Pinienkernen  
und Focaccia-Croûtons 12,00  
Young lettuce hearts and meadow herbs  
with Parmesan dressing, roasted pine nuts and focaccia croutons **a) c) d) g) h) j)**

Optional mit  
Optional with

- ½ Avocado, mariniert Stück 4,00  
½ Avocado, marinated piece 4,00
- Gegrillter Riesengarnele Stück 5,00  
Grilled king prawn piece 5,00

Cremiger Burrata  
mit Handschuhsheimer Tomaten,  
Rapsölvinaigrette und Wildkräutern 16,00  
Creamy Burrata with regional tomatoes,  
rape oil vinaigrette and wild herbs **a) g) h) j)**

“Vitello Tonnato”  
Hauchdünner Kalbsrücken mit Thunfisch-Trüffelsauce,  
Kapernäpfel und mariniertem Rucola 20,00  
“Vitello Tonnato”  
Slices of veal with tuna truffle sauce,  
capers and marinated rocket **d) g) j)**

Tatar und gepfeffertes Tataki vom Färöer Lachs  
mit Avococrème und Gurken-Basilikumsorbet 22,00  
Tartar and peppered tataki of Faeroese salmon  
with avocado cream and cucumber basil sorbet **a) d) g) h) j) k)**

**Suppen / Soups**

Essenz von Handschuhsheimer Tomaten mit Basilikumöl Essence of regional tomatoes with basil oil <sup>a) c) g) i)</sup>	12,00
Schaumsuppe von Pfifferlingen Foam soup of chanterelles <sup>a) h) i)</sup>	14,00

**Zwischengerichte / Entremets**

Cremiges Risotto mit Pfifferlingen Creamy risotto with chanterelles <sup>h) i)</sup>	18,00
Ravioli gefüllt mit Spinat und Mascarpone mit Parmesanschaum, Spinatsalat und gerösteten Haselnüssen Ravioli filled with spinach and mascarpone with Parmesan foam, spinach salad and roasted hazelnuts <sup>a) c) g) h) i) j)</sup>	22,00
Tagliolini mit Pfifferlingen, Rucola und gegrillten Kalbsfiletspitzen Tagliolini with chanterelles, rocket and grilled veal filet tips <sup>a) c) g) h) i)</sup>	26,00

**Hauptgerichte / Main courses**

Geangelter Seeteufel mit Safran-Paellaschaum, konfierter Oxsenherztomate, Arancini und Sauce Rouille Monkfish with saffron paella foam, confied oxheart tomato, Arancini and sauce rouille <sup>a) c) d) g) h) i)</sup>	34,00
Rosa gegrilltes Filet vom pommerschen Weiderind mit Balsamicojus, provenzalischem Röstgemüse und La Ratte Kartoffeln Grilled filet of Pomeranian beef with balsamic gravy, Provencal roast vegetables and La Ratte potatoes <sup>g) h) i)</sup>	36,00
Gebratener Rücken vom Salzwiesenlamm mit Gremolatajus, Bohnen-Panaché, Bohnencrème und Parmesan Polenta Roasted saddle of lamb with gremolata gravy, bean panache, bean cream and Parmesan polenta <sup>a) f) g) h) i)</sup>	38,00

EURO

## Nachspeisen / Desserts

Crème brûlée mit eingelegten Aprikosen und Brombeersorbet Crème brûlée with pickled apricots and blackberry sorbet <b>a) c) g) h)</b>	14,00
Gâteau von Pfälzer Himbeeren mit Zitrone, Basilikum und Joghurtsorbet Gâteau of Palatine raspberries with lemon, basil and yogurt sorbet <b>a) c) g) h)</b>	15,00
Schnitte von Itakuja Kuvertüre mit einer Variation von Sauerkirschen und Yuzu Sorbet Slices of Itakuja couverture with variation of sour cherries and yuzu sorbet <b>a) c) g) h)</b>	16,00

**Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer!**

**All prices include VAT!**

**a) glutenhaltiges Getreide b) Krebstiere c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milch h) Schalenfrüchte  
i) Sellerie j) Senf k) Sesam m) Lupine n) Weichtiere o) Sulfite**

**a) containing gluten b) crustaceans c) eggs d) fish e) peanuts f) soy g) milk h) nutfruits  
i) celery j) mustard k) sesame m) lupines n) molluscs o) sulfites**

**1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) mit Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) mit Schwefeldioxyde  
6) mit Schwärzungsmittel 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig 11) mit Süßungsmittel  
12) enthält eine Phenylalaninquelle 13) gewachst 14) enthält Taurin 15) mit Nitritpökelsalz**

**1) colouring agent 2) preservatives 3) antioxidant 4) flavor enhancer 5) sulfur dioxide  
6) blackening agent 7) phosphate 8) lactoprotein 9) containing caffeine 10) containing quinine 11) sweetening agent  
12) containing phenylalanine 13) waxed 14) containing taurine 15) nitrate salts**

## Im Herzen der Stadt die Sonne und das Leben genießen.

Enjoy the sun and treat yourself to a culinary experience in the heart of the city.

Bei schönem Wetter bieten wir in unserem Innengarten jeden Freitag von 18:00 bis 21:30 Uhr unser Barbecue an, bei dem Sie aus leckeren Grill-Spezialitäten, Salaten, verschiedenen Beilagen und Dips wählen können.

In good weather, we gladly offer our barbecue buffet in our summer garden on every Friday from 6.00 to 9.30 p.m.

### Vorspeisen und Suppe / Starters and soup

Junge Salatherzen und Wiesenkräuter  
mit Parmesandressing, gerösteten Pinienkernen und Focaccia-Croûtons

Young lettuce hearts and meadow herbs  
with Parmesan dressing, roasted pine nuts and focaccia croutons <sup>a) c) d) g) h) i) j)</sup>

Cremiger Burrata mit Handschuhsheimer Tomaten,  
Rapsölvinaigrette und Wildkräutern

Creamy burrata with regional tomatoes, rape oil vinaigrette and wild herbs <sup>g) h) i)</sup>

Tatar und gepfeffertes Tataki vom Färöer Lachs  
mit Avocadocrème und Zitrusaromen

Tartar and peppered tataki of Faeroese salmon with avocado cream and citrus flavours <sup>a) g) h) i) j)</sup>

Vitello Tonnato

Hauchdünner Kalbsrücken mit Thunfisch-Trüffelsauce, Kapernäpfel und Rucola

Slices of veal with tuna truffle sauce, capers and rocket <sup>a) c) d) g) h) i) j)</sup>

Toskanischer Landschinken mit Oliventapenade

Tuscan ham with olive tapenade <sup>a) d) g) j)</sup>

Gaspacho von der Wassermelone mit Minzöl

Gaspacho of watermelon with mint oil <sup>a) g) h) i)</sup>

### Vom Grill / Grilled specialities

Chorizo vom Iberico Schwein

Chorizo of Iberian pork <sup>i) j)</sup>

Brust vom Schwarzfederhuhn

Breast of black-feathered chicken <sup>i) j)</sup>

Roastbeef vom Black Angus Rind

Roastbeef of Black Angus beef <sup>n)</sup>

Lachssteak <sup>n)</sup> und Riesengarnelen <sup>n)</sup>

Steak of salmon <sup>n)</sup> and king prawns <sup>n)</sup>

### Beilagen / Side dishes

Maiskolben mit Butter, mediterranes Grillgemüse,  
gefüllte Portobellopilze, geröstete La Ratte Kartoffeln

Corncobs with butter <sup>g) i)</sup>, Mediterranean grilled vegetables <sup>g) h) i)</sup>,  
stuffed portobello mushrooms <sup>a) c) g) h) i)</sup>, roasted La Ratte potatoes <sup>g)</sup>

### Desserts / Desserts

Gerne können Sie eine unserer Dessertkreationen  
oder unsere feinen Eisspezialitäten  
aus der Karte auswählen.

Gladly you can choose one of our dessert creations  
or ice cream specialities of our menu.

Barbecue pro Person € 72,00

Barbecue per person € 72,00

Unsere nächste Veranstaltung...



# Gartenparty

9. August 18:30 Uhr

Freunde anrufen, schönes Wetter bestellen und  
auf zur Gartenparty im Europäischen Hof!  
Unser Küchenchef wird zum Grillmeister.  
Gut essen und trinken bei Grill- und anderen Leckereien im Innengarten,  
dazu gute Stimmung mit DJ Nico.

Pro Person € 89,00 inkl. aller Speisen, Softdrinks,  
Wein, Bier und Kaffee, sowie gute Stimmung und Musik