

Sommerrestaurant

EURO

Aperitifs / Aperitifs

Pfälzer Winzersekt Privat Cuvee, extra trocken ^{o)}	0,1l	7,90
Champagner Drappier, Carte d'or Brut ^{o)}	0,1 l	16,00
Champagner Drappier, Rosé Brut ^{o)}	0,1 l	16,00
Hugo Winzersekt, Holunderblütensirup, Limette, Minze ^{o)}	0,1l	14,50
Aperol Spritz Winzersekt, Aperol, Soda, Orange ^{o) 10)}	0,1l	14,50
Raumland Trauben Secco weiß -alkoholfrei-	0,1l	7,90
Green light Cocktail -alkoholfrei- ¹⁾ (Ananas, Orange, Kokos, Blue Curacao)	0,3l	10,80

Alkoholfreie Getränke / Soft drinks

Teinacher Medium	0,33 l	4,50
Teinacher Medium	0,75 l	9,00
Teinacher, stilles Wasser	0,25 l	4,50
Teinacher, 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) (Orange, Grapefruit, Karotte)	0,25 l	9,00
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Coca-Cola zero ^{1) 3) 9) 10)}	0,20 l	4,50
Sprite, Fanta ^{1) 3)}	0,20 l	4,50
Fevertree Premium Tonic Water ¹⁰⁾ / Mediterranean Tonic ¹⁰⁾	0,20 l	4,50
Goldberg Tonic Water ¹⁰⁾ / Japanese Yuzu Tonic Water ¹⁰⁾	0,20 l	4,50
Soda Water / Bitter lemon ^{3) 10)}	0,20 l	4,50
Ginger Ale ¹⁾ / Ginger Beer	0,20 l	4,50

Biere / Beers

Fürstenberg Pils, frisch vom Fass ^{a)}	0,30 l	5,00
Fürstenberg Pils, frisch vom Fass ^{a)}	0,50 l	7,00
Fürstenberg, -alkoholfrei- ^{a)}	0,33 l	5,00
Fürstenberg Radler, naturtrüb ^{a)}	0,33 l	5,00
Franziskaner Weizenbier hell, naturtrüb ^{a)}	0,50 l	6,00
Franziskaner Weizenbier -alkoholfrei- ^{a)}	0,50 l	6,00

Heiße Getränke / Hot beverages

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

EURO

Unsere Weinempfehlung

Our wine recommendation

Offene Weine / Wines by the glass

Weißweine / White wines

Weingut Kranz Pfalz	0,2l	11,00	28
2018 Cuvée 1.9 ^{o)}	0,75l	39,00	
Weingut Rings Pfalz	0,2l	12,00	45
2018 Sauvignon Blanc ^{o)}	0,75l	42,00	
Weingut Schloss Neuweier Baden	0,2l	13,50	182
2017 Neuweier Riesling ^{o)}	1,5l	79,00	

Roséwein / Rose wine

Weingut Korrell Nahe	0,2l	11,00	179
2018 Rosé » Mahlzeit « ^{o)}	0,75l	36,00	

Rotweine / Red wines

Weingut Oliver Zeter Pfalz	0,2l	14,50	529
2014 Cuvée „Z“ ^{o)}	1,5l	95,00	
Weingut Dr. Heger Baden	0,2l	22,00	508
2015 Mimus Spätburgunder ^{o)}	1,5l	159,00	

Für weitere Getränkewünsche empfehlen wir unsere umfangreiche Weinkarte.
For further beverage requests we recommend our wine list.

...) Hinweise über Allergene und Inhaltsstoffe finden Sie auf Seite 5
...) Indications of allergens and ingredients you will find on page 5

Vorspeisen / Starters

Kopfsalat mit Kräuter-Zitronenvinaigrette,
Gartenkresse, Chicorée und Avocado 14,00
Green lettuce with herbal-lemon vinaigrette
garden cress, chicory and avocado **g) h) i)**

Junge Salatherzen und Rucola mit Caesar-Dressing,
gerösteten Pinienkernen und Croûtons 15,00
Young lettuce hearts and rocket with Caesar dressing,
roasted pine nuts and croutons **a) c) d) g) i) j)**

Optional mit

Optional with

- ½ Avocado, mariniert Stück 5,00
½ Avocado, marinated piece 5,00
- Gegrillter Riesengarnele Stück 5,00
Grilled king prawn **b)** piece 5,00
- Gebratene Kalbsfiletstreifen 120g 12,00
Roasted stripes of veal fillet 120g **g)** 12,00

Cremiger Burrata mit eingelegter Nektarine, Basilikumblätter,
Pfälzer Sommersalate und Olivenöldressing 18,00
Creamy Burrata with pickled peach, basil leaves,
summer lettuce and olive oil vinaigrette **a) g) h) i) j)**

Vitello Tonnato

Hauchdünner Kalbsrücken mit Thunfisch-Trüffelsauce,
Kapernäpfel und mariniertem Rucola 24,00
Vitello Tonnato
Saddle of veal with tuna truffle sauce,
Capers and marinated rocket **a) d) g) h) j)**

Suppen / Soups

Geeiste Tomatenessenz
mit kleinen Basilikumpesto-Maultaschen und Öl 12,00
Iced tomato essence with small Swabian basil pesto noodles and oil **c) h)**

Schaumsuppe von frischen Pfifferlingen mit Lardo di Colonata
und Schnittlauch 15,00
Foam soup of chanterelles with Lardo di Colonata
and chives **a) h) i)**

Optional mit

Optional with

- Gegrillter Riesengarnele Stück 5,00
Grilled king prawn **b)** piece 5,00

EURO

Hauptgerichte / Main courses

Auf der Haut gebratener Wildfang Wolfsbarsch mit Paella-Safransauce,
confierte Ochsenherztomate,
Arancini und Sauce Rouille 34,00
Roasted sea bass with paella saffron sauce, oxheart tomato,
Arancini and sauce rouille **a) d) g) i) j)**

Gegrilltes Filet vom Albtäler Kalb mit Sherryrahm,
geschmolzenem Lardo di Colonata,
Pastinakengratin, Zucchini-Gemüse und La Ratte Kartoffeln 36,00
Grilled fillet of regional veal with sherry gravy,
melted Lardo di Colonata,
parsnip gratin, zucchini vegetables and potatoes **a) c) g) h) i) j)**

Rosa gebratener Rücken vom Salzwiesenlamm
mit Vinaigrette von spanischen Kräutern,
Salzitrone, Escalivada und Croqueta de Manchego 38,00
Roasted saddle of lamb
with Spanish herb vinaigrette, salted lemon,
Spanish grilled vegetables and croquettes of manchego cheese **a) c) g) h) i) j)**

Glasierte Auberginenravioli mit weißem Tomatenschaum,
gerösteten Pinienkernen, Parmigiano Reggiano
und mariniertem Rucola 26,00
Glazed eggplant ravioli with white tomato foam,
Roasted pine nuts, Parmigiano Reggiano and marinated rocket **a) c) g) h) i)**

Optional mit

Optional with

- Gegrillter Riesengarnele Stück 5,00
Grilled king prawn **b)** piece 5,00
- Gebratene Kalbsfiletstreifen 120g 12,00
Roasted stripes of veal fillet 120g **g)** 12,00

EURO

Nachspeisen / Desserts

Crème brûlée von der Tahiti Vanille
mit marinierten Pfälzer Erdbeeren und Butterkekseis 15,00
Crème brûlée of Tahiti vanilla
with marinated regional strawberries and butter biscuit ice cream ^{a) c) g) h)}

Flan von der Guanaja Küvertüre
mit zweierlei von heimischen Kirschen,
Mascarpone mousse und Sherrygelee 16,00
Flan of Guanaja couverture
with two kinds of regional cherries, mascarpone mousse and sherry jelly ^{a) c) g) h)}

Käse / Cheese

Rohmilchkäseauswahl
von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen 4 Stück 18,00
Selection of raw milk cheese
of Maître Affineur Waltmann ^{a) g) h)} 4 piece 18,00

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 Schwefeldioxide

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 im Juli von 18:00 bis 20:30 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 8.30 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 ^{a) c) d) g) h) i) j)}

Cremiger Büffelmozzarella mit Handschuhsheimer Tomaten,
Rapsöl vinaigrette und Wildkräutern
Creamy burrata with regional tomatoes, rape oil vinaigrette and wild herbs ^{g) h) i)}

Tranche vom Färöer Lachs mit Avocadocreme und Zitrusaromen
Slices of Faeroese salmon with avocado cream and citrus flavours ^{d) g) h) i) j)}

Tatar vom pommerschen Rind mit Sommerboten und Schnittlauchvinaigrette
Tartar of Pomeranian beef with summer vegetables and chives vinaigrette ^{a) g) h) i) j)}

Toskanischer Landschinken mit Oliven
Tuscan ham with olives ^{a) d) g) j)}

Gazpacho von der Wassermelone mit Minzöl
Gazpacho of watermelon with mint oil ^{a) g) h) i)}

Vom Grill / Grilled specialties

Chorizo vom Iberico Schwein
Chorizo of Iberian pork ^{i) j)}

Brust vom Schwarzfederhuhn
Breast of black-feathered chicken ^{i) j)}

Roastbeef vom Black Angus Rind
Roastbeef of Black Angus beef ⁿ⁾

Lachssteak ⁿ⁾ und Riesengarnelen ⁿ⁾
Steak of salmon ⁿ⁾ and king prawns ⁿ⁾

Aus dem Smoker / Smoked specialties

12h gegarter Schweinebauch ⁿ⁾ und 6h gegarte pommersche Hochrippe ⁿ⁾
12h cooked pork belly ⁿ⁾ and 6h cooked Pomeranian prime rip ⁿ⁾

Beilagen / Side dishes

Maiskolben mit Butter, mediterranes Grillgemüse,
gefüllte Portobellopilze, geröstete La Ratte Kartoffeln
Corncobs with butter ^{g) i)}, Mediterranean grilled vegetables ^{g) h) i)},
stuffed portobello mushrooms ^{a) c) g) h) i)}, roasted La Ratte potatoes ^{g)}

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 specialties of our menu.

Barbecue pro Person € 75,00
Barbecue per person € 75,00