

Sommerrestaurant

EURO

Aperitifs / Aperitifs

Pfälzer Winzersekt Privat Cuvée, extra trocken ^{o)}	0,1l	8,90
Champagner Billecart-Salmon, brut ^{o)}	0,1 l	19,50
Champagner Billecart-Salmon, brut Rosé ^{o)}	0,1 l	22,00
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	8,90
Green light Cocktail -alkoholfrei- ¹⁾	0,3l	10,80
(Ananas, Orange, Kokos, Blue Curacao)		

Alkoholfreie Getränke / Soft drinks

Teinacher Medium	0,25 l	4,50
Teinacher Medium	0,75 l	9,50
Teinacher, stilles Wasser	0,25 l	4,50
Teinacher, stilles Wasser	0,75 l	9,50
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 ^{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	3,80
Kaffee/Tee ⁹⁾	Kännchen	7,60
Espresso ⁹⁾	Tasse	3,80
Espresso doppelt ⁹⁾	Tasse	5,00
Cappuccino ^{8) 9)}	Tasse	4,50
Latte Macchiato ^{8) 9)}	Glas	4,90

EURO

Unsere Weinempfehlung Our wine recommendation

Offene Weine / Wines by the glass

Weißweine / White wines

Weingut Gomez Cruzado Rioja Montes Obarenes ^{o)}	0,1l 0,75l	15,50 88,00	170
Domaine La Soufrandière Vinzelles Pouilly-Vinzelles Les Quarts ^{o)}	0,1l 0,75l	14,50 82,00	159
Weingut Wegeler Rheingau Wehlener Sonnenuhr Riesling GG ^{o)}	0,1l 0,75l	13,50 72,00	206

Roséwein / Rose wine

Domaine Ott Provence Clos Mireille Rosé ^{o)}	0,1l 1,5l	17,00 209,00	362
Château de Miraval Correns Miraval Rosé ^{o)}	0,1l 0,75l	10,50 56,00	360

Rotweine / Red wines

Château le Puy Cotes de France Emilien ^{o)}	0,1l 0,75l	16,00 89,00	565
Baron de Ley Rioja Gran Reserva ^{o)}	0,1l 0,75l	13,50 72,00	593
Weingut K+K Kirnbauer Burgenland Blaufränkisch Gold Reserve DAC ^{o)}	0,1l 0,75l	10,50 56,00	537

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

Abendmenü / Dinner menu

In Frühlingskräutern gebeizter Nordatlantik Lachs
mit sieben grünen Kräutern, Krabben, confiertem Eigelb
und Spitzen vom heimischen Spargel

With spring herbs stained North Atlantic salmon with seven green herbs,
crabs, yellow of the egg and regional asparagus tips ^{a) d) g) h) i)}

€ 28,00

Geschäumte Velouté von sommerlichen Gartenkräutern
mit gebratener Jakobsmuschel und gebeiztem Bio-Hühnerei

Velouté of garden herbs with grilled scallop and stained organic egg ^{a) c) f) g) i) h)}

€ 18,00

Filet & Haxe vom pommerschen Kalb
mit Aprikosenessigjus, Gâteau von Frühlingspilzen
und getrüffelten Pommes Dauphine

Filet & hock of Pomeranian veal with apricot vinegar gravy,
cake of spring mushrooms and truffled potato cruller ^{a) c) g) i) j)}

€ 41,00

Domé von Mousse au Chocolat
mit Ragoût von exotischen Früchten und Himbeersorbet

Domé of mousse au Chocolat
with ragout of exotic fruits and raspberry sorbet ^{a) c) g) h)}

€ 18,00

4-Gang Menü à € 105,00

4-course menu à € 105,00

3-Gang Menü (ohne Suppe) à € 87,00

3-course menu (without soup) à € 87,00

EURO


Vorspeisen / Starters

In Frühlingskräutern gebeizter Nordatlantik Lachs
mit sieben grünen Kräutern, Krabben, confiertem Eigelb
und Spitzen vom heimischen Spargel 28,00

With spring herbs stained North Atlantic salmon with seven green herbs,
crabs, yellow of the egg and regional asparagus tips ^{a) d) g) h) i)}

Manzano Tonnato
Hauchdünn aufgeschnittener Rücken vom pommerschen Rind
mit Thunfisch-Trüffelsauce, Kapernäpfeln
und mariniertem Raukensalat 27,00

Slices of saddle of Pomeranian beef with tuna truffle sauce, capers
and marinated rocket ^{a) c) d) g) h) i) j)}

Cremige Stracciatella vom Wasserbüffel auf heimischen Tomaten, 
mit eingelegtem Gewürzpfirsich, mariniertem Portulak
und Rapsölvinaigrette 24,00

Creamy Stracciatella cheese of water buffalo with regional tomatoes,
preserved spiced peach and rape oil vinaigrette ^{a) c) g) h) j)}

Marinierte Pflück- und Kräutersalate 
mit Kräuter-Olivenöl-Dressing, Gartenkresse und Schnittlauch 16,00

Marinated lettuce and herb salad
with herbal olive oil dressing, garden cress and chives ^{h) j)}

Optional mit
Optional with

- 130g Kalbsfiletstreifen 18,00
130g stripes of veal fillet ^{g)}
- 3 gegrillten Riesengarnelen 18,00
3 grilled king prawns ^{b) g)}
- ½ Avocado, mariniert 7,00
½ Avocado, marinated ^{g)}

 = vegan bestellbar / aus biologischer Herkunft

...) Hinweise über Allergene und Inhaltsstoffe finden Sie auf Seite 7
...) Indications of allergens and ingredients you will find on page 7

EURO


Suppen / Soups

Consommé vom französischen Stubenküken mit eigener Galantine und Schnittlauchöl Consommé of French spring chicken with own galantine and chive oil a) g) h) i) j)	20,00
Geschäumte Velouté von sommerlichen Gartenkräutern mit gebratener Jakobsmuschel und gebeiztem Bio-Hühnerei Velouté of garden herbs with grilled scallop and stained organic egg a) c) f) g) i) h)	18,00

Sorbet / Sorbet

Sorbet von Himbeeren mit Basilikumschaum und baskischem Olivenöl Sorbet of raspberries with basil foam and Basque olive oil g)	10,00
---	-------

Zwischengericht / Entremet


Hausgemachte Tortellini mit Gartenerbsen & Bärlauch,  Morchelrahmschaum, jungem Kohlrabi und glasierten Vanille-Sandmöhren Homemade tortellini with garden peas & ramson, morel foam, young kohlrabi and glazed vanilla carrots a) c) g) i) j)	26,00
--	-------

 = vegan bestellbar / aus biologischer Herkunft

...) Hinweise über Allergene und Inhaltsstoffe finden Sie auf Seite 7
...) Indications of allergens and ingredients you will find on page 7

EURO

Hauptgerichte / Main courses

Filet & Haxe vom pommerschen Kalb mit Aprikosenessigjus, Gâteau von Frühlingspilzen und getrüffelten Pommes Dauphine Filet & hock of Pomeranian veal with apricot vinegar gravy, cake of spring mushrooms and truffled potato cruller a) c) g) i) j)	41,00
Seeteufel Saltimbocca mit Salbei Beurre blanc, gegrillten Poweraden, Pinienkernpesto und cremigem Fregola Sarda Monkfish saltimbocca with sage Beurre blanc, grilled artichokes, pine nut pesto and creamy Fregola Sarda a) b) c) d) g) h) i) j)	39,00
Brust & Praline vom rheinischen Kikok-Huhn mit Salzzitronenjus, Auberginencreme und mariniertem Couscous-Salat Breast & praline of regional Kikok-chicken with salt lemon gravy, eggplant cream and marinated couscous salad a) c) g) i) j)	37,00
Handgemachte Gnocchi von der Pfälzer Kartoffel  mit Trüffelschaumsauce, getrockneten Tigertomaten und lauwarmem Pfifferling-Salat Handmade Gnocchi of regional potatoes with truffle foam, dried tomatoes and lukewarm chanterelles salad a) c) g) i) j)	32,00

 = vegan bestellbar / aus biologischer Herkunft

...) Hinweise über Allergene und Inhaltsstoffe finden Sie auf Seite 7
...) Indications of allergens and ingredients you will find on page 7

EURO

Nachspeisen / Desserts

Domé von Mousse au Chocolat mit Ragoût von exotischen Früchten und Himbeersorbet Domé of mousse au Chocolat with ragout of exotic fruits and raspberry sorbet a) c) g) h)	18,00
Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit Atländer Apfelkompott und Tonkabohneneis Crème brûlée of Tahiti vanilla with regional apple compote and Tonka bean ice cream a) c) g) h)	18,00

Käse / Cheese

Rohmilchkäseauswahl von Maître Affineur Waltmann aus Erlangen Selection of raw milk cheese of Maître Affineur Waltmann a) c) e) g) h)	4 Stück	24,00
	4 piece	24,00

Sollten Sie vegetarische oder vegane Speisen wünschen, stehen Ihnen unsere Servicekollegen für Empfehlungen gerne zur Verfügung.
Our staff will recommend you more vegetarian or vegan dishes.

Wir beziehen unsere Produkte überwiegend aus regionalem Anbau.
We obtain our products mainly from regional farming.

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 Donnerstag im Juli von 18:30 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 Thursday from 6.30 to 8.30 p.m.

Barbecue pro Person € 95,00

Barbecue per person € 95,00

**Die „Europ“-Gartenparty
05. August / von 18:30 bis 24:00 Uhr**

Freunde anrufen, schönes Wetter bestellen und auf zur Gartenparty.

Unser Küchenchef wird zum Grillmeister und verwöhnt Sie mit feinsten Grill- und Sommer-Leckereien.

Für gute Stimmung unter freiem Himmel sorgen heiße Beats und coole Rhythmen.

pro Person € 139,00

inkl. Speisen, Aperitif, Softdrinks,
ausgesuchten Weinen, Bier und Kaffee