

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 Klenert Baden	0,1l	11,00	7
Grauburgunder Black Label ^{o)}	0,75l	58,00	
Weingüter Geheimrat J. Wegeler Rheingau	0,1l	10,50	10
Riesling Charta ^{o)}	1,5l	116,00	
Weingut Rings Pfalz	0,1l	9,50	46
Weißburgunder & Chardonnay ^{o)}	1,5l	94,00	

Roséwein / Rose wine

Domaine Ott Provence	0,1l	19,00	362
Clos Mireille Rosé ^{o)}	1,5l	214,00	
Château de Miraval Correns	0,1l	10,50	360
Miraval Rosé ^{o)}	0,75l	56,00	

Rotweine / Red wines

Baron de Ley Rioja	0,1l	13,50	593
Gran Reserva ^{o)}	0,75l	72,00	
Weingut Rings Pfalz	0,1l	11,50	524
Das kleine Kreuz ^{o)}	0,75l	64,00	
Weingut Dr. Heger Baden	0,1l	10,50	510
Ihringer Spätburgunder ^{o)}	1,5l	116,00	

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

Abendmenü / Dinner menu

Zweierlei von argentinischer Wildfanggarnele
mit Avocadocreme, Cocktailmousse
und Famaillá-Zitronenaromen

Two kinds of Argentinian wild caught prawn with avocado cream,
cocktail mousse and Famaillá lemon flavours 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

Allerlei vom Mecklenburger Weiderind
mit Madeira-Schnittlauchrahm, jungem Kohlrabi,
Sandmöhren und Pfifferling-Cappelletti

All kinds of regional beef with madeira chives sauce, young kohlrabi,
carrots and cappelletti filled with chanterelles a) c) g) i) j)

€ 42,00

Gâteau vom griechischen Joghurt
mit Handschuhsheimer Erdbeeren und Zitronenverbene
Cake of Greek yoghurt

with regional strawberries and lemon verbena a) c) g) h)

€ 20,00

4-Gang Menü à € 108,00

4-course menu à € 108,00

3-Gang Menü (ohne Suppe) à € 90,00


3-course menu (without soup) à € 90,00


EURO

Vorspeisen / Starters

Pommersches Rindertatar
mit Mousse von Wiesensauerampfer, eingelegten Pfifferlingen,
Crème fraîche und Parmigiano Reggiano 28,00
Pomeranian beef tartar with mousse of sorrel, pickled chanterelles,
Crème fraîche and Parmigiano Reggiano ^{a) c) d) g) h) i) j)}

Zweierlei von argentinischer Wildfanggarnele
mit Avocadocreme, Cocktailmousse
und Famaillá-Zitronenaromen 28,00
Two kinds of Argentinian wild caught prawn with avocado cream,
cocktail mousse and Famaillá lemon flavours ^{a) d) g) h) i)}

Gâteau von sommerlichem Grillgemüse 
mit geeister Wasserbüffel-Burrata, Couscous Salat
und marinierten Rucolaspitzen 25,00
Cake of summer grilled vegetables with iced cheese of water buffalo,
Couscous salad and marinated rocket tips ^{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

Geeiste Essenz von Handschuhsheimer Strauchtomaten mit kurzgebratenem Thunfisch und Szechuan Pfeffer Iced essence of regional tomatoes with roasted tuna and Szechuan pepper ^{a) c) f) g) h) i)}	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 Kaffirlimetten mit Tonic Espuma und Wacholder Sorbet of Kaffir lime with tonic foam and junipers ^{g)}	10,00
---	-------

Zwischengericht / Entremet

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)}	28,00
--	-------

 = 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

Allelei vom Mecklenburger Weiderind mit Madeira-Schnittlauchrahm, jungem Kohlrabi, Sandmöhren und Pfifferling-Cappelletti All kinds of regional beef with madeira chives sauce, young kohlrabi, carrots and cappelletti filled with chanterelles a) c) g) i) j)	42,00
Rosa gebratener Rücken & polierter Nacken vom Salzwiesenlamm mit Balsamicojus, Artischockenherzen, Chimichurri und Parmesan Polenta Roasted saddle & neck of salt marsh lamb with balsamic gravy, Artichoke hearts, Chimichurri and Parmesan cheese polenta a) c) g) i) j)	40,00
Filet von der Wildfang Dorade mit Venusmuscheln, geschäumter Bouillabaisse, braisiertem Fenchel und cremige Kartoffel-Zitronen Mousseline Filet of wild caught gilthead with clams, Bouillabaisse foam, fennel and creamy potato lemon mousseline a) b) c) d) g) h) i) j)	40,00
Hausgemachte Ravioli  gefüllt mit provenzalischem Schmorgemüse, Zitronenthymianschaum und Fondue von Oxsenherztomaten Homemade Ravioli filled with Provençal stewed vegetables, Lemon thyme foam and Fondue of ox heart tomatoes a) c) g) i) j)	36,00

 = 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

Gâteau vom griechischen Joghurt mit Handschuhsheimer Erdbeeren und Zitronenverbene		20,00
Cake of Greek yoghurt with regional strawberries and lemon verbena a) c) g) h)		
Crème Brûlée von der Tahiti Vanille mit geschmortem Thymian-Aprikosenröster und Himbeersorbet		18,00
Crème brûlée of Tahiti vanilla with stewed thyme apricots and raspberry sorbet a) c) g) h)		

Käse / Cheese

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