

## *Kalte und warme Vorspeisen*

<b>Tomatencremesuppe</b> * <sup>G</sup> mit Croûtons <sup>A1</sup>	4,90 €
<b>Bruschetta</b> geröstetes Brot <sup>A1</sup> mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Rucola	5,90 €
<b>Gegrillte Peperoni</b> * <sup>1</sup> mit Knoblauch, Olivenöl und Rucola	6,90 €
<b>Gegrillter Schafskäse</b> * <sup>G</sup> mit Zwiebeln, Tomaten, Knoblauch, Peperoni und hausgemachtem Pesto <sup>G</sup>	8,50 €
<b>Antipasto misto</b> * für 2 Personen Käse <sup>G</sup> , Parmaschinken, gekochter Hinterschinken <sup>1,3,15</sup> , Salami <sup>1,3</sup> , Paprika, Zucchini, Aubergine	13,90 €

## *Salate*

<b>Beilagensalat</b> * <sup>6,G,J</sup>	3,90 €
<b>Mista e Verde</b> * <sup>G,J</sup> frische Marktsalate mit frischen Tomaten, Gurken, Karotten, Rotkraut, Oliven <sup>3,6,10,16</sup> , Peperoni <sup>1</sup>	7,90 €
<b>Caprese</b> * Tomaten, Mozzarella <sup>10,G</sup> , Basilikum, hausgemachtem Pesto <sup>G</sup>	8,50 €
<b>Argentinischer Salat</b> * <sup>G,J</sup> frische Marktsalate mit frischen Tomaten, Gurken, Karotten, Oliven <sup>3,6,10,16</sup> mit Rumpsteakstreifen	12,90 €
<b>Insalata Tonno</b> * <sup>G,J</sup> frische Marktsalate mit frischen Tomaten, Gurken, Karotten, Oliven <sup>3,6,10,16</sup> mit Thunfisch <sup>D</sup> , Sardellen <sup>D</sup>	9,90 €

*\* zu diesen Gerichten servieren wir unser hausgemachtes Brot*

Preise sind in Euro inkl. MwSt. und Bedienung.

Die namentliche Zuordnung der Allergene und Zusatzstoffe können Sie der letzten Seite der Speisekarte entnehmen.

## *Vegetarische Gerichte & vom Ofen*

<b>Spaghetti<sup>A1</sup> aglio e olio*</b>	8,90 €
mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Tomaten	
<b>Tagliatelle<sup>A1</sup> Arrabiata* [scharf]</b>	9,90 €
mit Cherrytomaten, Oliven <sup>3,6,10,16</sup> , Knoblauch	
<b>Risotto Vegetarisch</b>	9,90 €
mit Sahnesauce <sup>15</sup> , verschiedene Gemüse	
<b>Risotto mit Gorgonzola<sup>G</sup> und Spinat</b>	9,90 €
<b>Tagliatelle<sup>A1</sup> mit Pinienkernen*</b>	9,90 €
mit hausgemachtem Basilikumpesto <sup>G</sup> , Schafskäse <sup>G</sup>	
<b>Hausgemachte Gemüselasagne<sup>A1,G</sup></b>	11,90 €
mit Zucchini, Auberginen, Paprika, Champignons, Tomatensauce <sup>10</sup> , Parmesan <sup>G</sup> , Gouda <sup>G</sup> , Beilagensalat <sup>6,G,J</sup>	

## *Nudelgerichte & vom Ofen*

<b>Spaghetti<sup>A1</sup> Bolognese*</b>	9,90 €
mit Tomaten-Hackfleischsauce <sup>10</sup>	
<b>Spaghetti<sup>A1</sup> Carbonara*</b>	9,90 €
mit Eier-Sahnesauce <sup>15</sup> , Speckwürfel <sup>3,16</sup>	
<b>Hausgemachte Lasagne<sup>A1,G</sup> Bolognese</b>	11,90 €
mit Tomaten-Hackfleischsauce <sup>10</sup> und Beilagensalat <sup>6,G,J</sup>	
<b>Farfalle mit Lachs<sup>D*</sup></b>	12,90 €
in Zitronen-Sahnesauce	
<b>Linguine<sup>A1</sup> mit Scampis<sup>B*</sup></b>	12,90 €
mit Zucchini, Tomaten, Basilikum, Knoblauch	
* auch mit <u>glutenfreien Nudeln</u> erhältlich	

Preise sind in Euro inkl. MwSt. und Bedienung.  
Die namentliche Zuordnung der Allergene und Zusatzstoffe können Sie der letzten Seite der Speisekarte entnehmen.

## Pizza

Grundbelag bei allen Pizzen ist Tomatensauce<sup>10</sup> und Käse<sup>G</sup>

	30 cm	33 cm
<b>Pizzabrot „Bruschetta“</b> mit Tomaten		6,90 €
<b>Margharita</b>	6,90 €	7,50 €
<b>Salami</b>	7,90 €	8,90 €
<b>Prosciutto</b>	7,90 €	8,90 €
<b>Funghi</b>	7,90 €	8,90 €
<b>Vegetaria</b> mit Auberginen, Zucchini, Paprika und Champignons	8,50 €	9,50 €
<b>Caprese</b> mit Mozzarella, Tomaten und frischem Basilikum	8,50 €	9,50 €
<b>Quattro Stagioni</b> mit Champignons, Paprika, Salami und Schinken	8,90 €	9,90 €
<b>Vier Käse</b> mit Mozzarella, Gouda, Gorgonzola und Schafskäse	8,90 €	9,90 €
<b>Tonno</b> mit Thunfisch und Zwiebeln	8,90 €	9,90 €
<b>Sardelle &amp; Capperi</b> mit Sardellen und Kapern	8,90 €	9,90 €
<b>Frutti di mare</b> mit Meeresfrüchten	9,90 €	10,90 €
<b>Pescatore</b> mit Sardellen, Thunfisch, Zwiebeln, Ei, Paprika und Oliven	9,90 €	10,90 €
<b>Deliciosa</b> mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	9,90 €	10,90 €
<b>Diabolo</b> mit scharfer Paprikasalami, Zwiebeln und Peperoni	9,90 €	10,90 €

Preise sind in Euro inkl. MwSt. und Bedienung.

Die namentliche Zuordnung der Allergene und Zusatzstoffe können Sie der letzten Seite der Speisekarte entnehmen.

## *Fleisch*

<b>Scaloppina</b>	12,90 €
mit Zitronen-Wein-Pilzsauce <sup>15,G</sup> , Pommes und Salat <sup>6,G,J</sup>	
<b>Putensteak Jäger Art<sup>G, L</sup></b>	12,90 €
mit Pommes und Salat <sup>6,G,J</sup>	
<b>Schnitzel Wiener Art<sup>A1,C,G</sup></b>	12,90 €
mit Pommes und Salat <sup>6,G,J</sup>	
<b>Schnitzel Jäger Art<sup>A1,C,G, L</sup></b>	13,90 €
mit Pommes und Salat <sup>6,G,J</sup>	
<b>Rumpsteak Pfälzer Art</b>	21,90 €
mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat <sup>6,G,J</sup>	
<b>Rumpsteak mit Pfeffersauce<sup>10,16,A1,A3,L</sup></b>	21,90 €
<b>oder hausgemachter Kräuterbutter<sup>G</sup></b>	
mit Pommes und Salat <sup>6,G,J</sup>	

## *Fisch*

<b>Zanderfilet<sup>D</sup></b>	15,90 €
mit Zitronen-Sahnesauce <sup>C,14</sup> , Gemüse, Kartoffeln und Beilagensalat <sup>6,G,J</sup>	
<b>Gegrilltes Lachsfilet<sup>D</sup></b>	16,90 €
mit Zitronen-Sahnesauce <sup>C,14</sup> , Gemüse, Kartoffeln und Beilagensalat <sup>6,G,J</sup>	

## *Kinder*

<b>Spaghetti<sup>A1</sup> mit Tomatensauce<sup>10</sup></b>	5,90 €
<b>Kinderschnitzel<sup>A1,C,G</sup></b>	7,90 €
mit Pommes und Salatbouquet <sup>G,J</sup>	

Preise sind in Euro inkl. MwSt. und Bedienung.  
Die namentliche Zuordnung der Allergene und Zusatzstoffe können Sie der letzten Seite der Speisekarte entnehmen.

## *Dessert*

<b>Kugel Eis</b>	1,00 €
Vanille <sup>G</sup> , Schokolade <sup>G</sup>	
<b>Hausgemachtes Tiramisu</b> <sup>8,10, A1,C,F,G</sup>	4,90 €
mit Sahne	
<b>Heiße Liebe</b>	5,50 €
Vanilleeis <sup>G</sup> mit heißen Himbeeren und Sahne	
<b>Apfelstrudel</b> <sup>10, A1,C</sup>	5,90 €
mit Vanilleeis <sup>G</sup> und Sahne	

Preise sind in Euro inkl. MwSt. und Bedienung.  
Die namentliche Zuordnung der Allergene und Zusatzstoffe können Sie der letzten  
Seite der Speisekarte entnehmen.

## *Aperitifs*

<b>Martini bianco</b> <sup>6,L</sup>	5 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Martini rosso</b> <sup>6,L</sup>	5 cl	<b>4,50 €</b>
<b>Glas Secco</b> <sup>L</sup>	0,1 l	<b>4,20 €</b>
<i>Weingut Sommer (Neustadt-Hambach)</i>		
<b>Glas Riesling Sekt</b> <sup>L</sup>	0,1 l	<b>4,20 €</b>
<i>Weingut Sommer (Neustadt-Hambach)</i>		
<b>Campari Soda</b> <sup>L</sup>	0,2 l + 4 cl	<b>5,50 €</b>
<b>Campari Orange</b> <sup>2,L</sup>	0,2 l + 4 cl	<b>5,90 €</b>
<b>Sekt mit Orangensaft</b> <sup>L</sup>	0,25 l	<b>5,90 €</b>
<b>Aperol Spritz</b> <sup>2,9,L</sup>	0,25 l	<b>5,90 €</b>
<b>Hugo</b> <sup>10,L</sup>	0,25 l	<b>5,90 €</b>
<i>Secco, Holunder-Sirup, Limette, Pfefferminzblätter, Soda</i>		
<b>Secco Blanc de noir</b> <sup>L</sup> (Flasche)	0,75 l	<b>25,00 €</b>
<i>Weingut Sommer (Neustadt-Hambach)</i>		
Erinnert an die Mandelblüte, ein Sommer-Secco zum Erfrischen		
<b>Rieslingsekt</b> <sup>L</sup> (Flasche) extra trocken	0,75 l	<b>27,00 €</b>
<i>Weingut Sommer (Neustadt-Hambach)</i>		

Im Geschmack gefällt der Sekt durch seine angenehme Frucht und die dezente Restsüße, die für extra-trockene Sekte typisch ist.

Preise sind in Euro inkl. MwSt. und Bedienung.  
Die namentliche Zuordnung der Allergene und Zusatzstoffe können Sie der letzten Seite der Speisekarte entnehmen.

## *Kaffeespezialitäten & Heißgetränke*

Espresso <sup>8</sup>	einfach 2,10 €	doppelt 3,20 €
Tasse Kaffee <sup>8</sup>	klein 2,20 €	groß 3,20 €
Espresso Macchiato <sup>8,G</sup>		2,40 €
Espresso mit Sahne oder Milchschaum		
Cappuccino <sup>8,G</sup>		3,20 €
Cappuccino <sup>8,G</sup> mit Sahne <sup>G</sup>		3,20 €
Milchkaffee <sup>8,G</sup>		3,20 €
Latte Macchiato <sup>8,G</sup>		3,20 €
Heiße Schokolade <sup>FG</sup>		3,20 €
Heiße Zitrone		3,00 €
mit frischer Zitrone		

*Kaffeespezialitäten auch entkoffeiniert erhältlich*

## *Tee*

Verschiedene Sorten	2,90 €
Earl Grey, Grüner Tee, Kamillentee, Pfefferminze, Früchtetee	

Preise sind in Euro inkl. MwSt. und Bedienung.  
Die namentliche Zuordnung der Allergene und Zusatzstoffe können Sie der letzten Seite der Speisekarte entnehmen.

## *Alkoholfreie Getränke*

### *Erfrischungsgetränke*

Tafelwasser	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,20 €
Coca Cola <sup>2,6,8,10</sup>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,60 €
Coca Cola Light <sup>2,5,6,8,10</sup>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,60 €
Fanta <sup>2,3</sup>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,60 €
Sprite <sup>3,10</sup>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,60 €
Mezzo Mix <sup>2,8,10,15</sup>	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,60 €
Bitter Lemon <sup>3,9,10</sup>	0,2 l	2,70 €	0,4 l	3,90 €
Bionade Ingwer-Orange	0,33 l	3,00 €		
Bionade Holunder	0,33 l	3,00 €		
Orangina	0,25 l	3,00 €		

### *Säfte und Nektar*

Apfelnektar	0,2 l	2,70 €	0,4 l	3,90 €
Orangensaft	0,2 l	2,70 €	0,4 l	3,90 €
Johannisbeernektar <sup>3</sup> Schwarz	0,2 l	2,70 €	0,4 l	3,90 €
Traubensaft Rot	0,2 l	2,70 €	0,4 l	3,90 €
Rhabarberdirektsaft	0,2 l	2,70 €	0,4 l	3,90 €
Saftschorle	0,2 l	2,60 €	0,4 l	3,60 €

### *Mineralwasser*

Teinacher Naturell	0,25 l	2,50 €	0,75 l	4,90 €
Teinacher Medium	0,25 l	2,50 €	0,75 l	4,90 €

Preise sind in Euro inkl. MwSt. und Bedienung.

Die namentliche Zuordnung der Allergene und Zusatzstoffe können Sie der letzten Seite der Speisekarte entnehmen.



## *Alkoholische Getränke*

### *Offene Pfälzer Weine*

#### *Weiß*

<b>Riesling<sup>L</sup> trocken</b>	0,25 l	<b>4,20 €</b>
<i>Weingut Sommer (Neustadt-Hambach)</i>		
<b>Riesling<sup>L</sup> halbtrocken</b>	0,25 l	<b>4,20 €</b>
<i>Weingut Sommer (Neustadt-Hambach)</i>		
<b>Scheurebe Spätlese<sup>L</sup></b>	0,25 l	<b>4,90 €</b>
<i>Weingut Sommer (Neustadt-Hambach)</i>		
<b>Weißburgunder<sup>L</sup> trocken</b>	0,25 l	<b>4,90 €</b>
<i>Weingut Härle-Kerth (Mußbach)</i>		
<b>Chardonnay<sup>L</sup> trocken</b>	0,25 l	<b>4,90 €</b>
<i>Weinbiet (Mußbach)</i>		
<b>Sauvignon Blanc<sup>L</sup></b>	0,25 l	<b>5,50 €</b>
<i>Weingut Sommer (Neustadt-Hambach)</i>		

#### *Rot und Rosé*

<b>Portugieser Weißherbst<sup>L</sup></b>	0,25 l	<b>4,20 €</b>
<i>Weingut Härle-Kerth (Mußbach)</i>		
<b>Dornfelder<sup>L</sup> trocken</b>	0,25 l	<b>4,90 €</b>
<i>Weingut Sommer (Neustadt-Hambach)</i>		
<b>Spätburgunder<sup>L</sup> halbtrocken</b>	0,25 l	<b>4,90 €</b>
<i>Weingut Sommer (Neustadt-Hambach)</i>		
<b>Rendezvous<sup>L</sup> feinherb</b>	0,25 l	<b>4,90 €</b>
<i>Weinbiet (Mußbach)</i>		
<b>Cabernet Sauvignon<sup>L</sup> trocken</b>	0,25 l	<b>5,20 €</b>
<i>Weinbiet (Mußbach)</i>		

Preise sind in Euro inkl. MwSt. und Bedienung.

Die namentliche Zuordnung der Allergene und Zusatzstoffe können Sie der letzten Seite der Speisekarte entnehmen.

## Weinschorle

Riesling-Schorle <sup>L</sup>	0,25 l	2,90 €	0,5 l	4,50 €
Weißherbst-Schorle <sup>L</sup>	0,25 l	2,90 €	0,5 l	4,50 €

## Italienische Weine

Nero D`avola <sup>L</sup> DOC trocken	0,25 l	5,20 €		
Montepulciano <sup>L</sup> DOC trocken	0,25 l	5,20 €		
Pinot Grigio weiß <sup>L</sup> DOC trocken	0,25 l	5,20 €		
Lambrusco <sup>L</sup> DOC lieblich	0,25 l	5,20 €		

## Fassbiere

Bitburger Pils <sup>A3</sup>	0,3 l	2,80 €	0,5 l	3,80 €
Erdinger Hefeweizen <sup>A1,A3</sup>	0,3 l	2,80 €	0,5 l	3,80 €

## Flaschenbiere

Köstritzer Schwarzbier <sup>A3</sup>	0,33 l	2,80 €		
Erdinger Dunkelweizen <sup>A1,A3</sup>	0,5 l	3,80 €		
Erdinger Kristallweizen <sup>A1,A3</sup>	0,5 l	3,80 €		

## Bier-Mix-Getränke

Cola-Bier <sup>2,6,8,10,A3</sup>	0,3 l	2,80 €	0,5 l	3,80 €
Cola-Weizen <sup>2,6,8,10, A1,A3</sup>	0,3 l	2,80 €	0,5 l	3,80 €
Radler <sup>3,10,A1</sup>	0,3 l	2,80 €	0,5 l	3,80 €
Weizenradler <sup>3,10,A1,A3</sup>	0,3 l	2,80 €	0,5 l	3,80 €

## Alkoholfreies Bier

Bitburger Alkoholfreies Pils <sup>A1</sup>	0,3 l	2,80 €		
Erdinger Alkoholfreies Weizen <sup>A1,A3</sup>	0,5 l	3,80 €		

Preise sind in Euro inkl. MwSt. und Bedienung.

Die namentliche Zuordnung der Allergene und Zusatzstoffe können Sie der letzten Seite der Speisekarte entnehmen.

## *Schnäpse & Obstbrände*

Grappa	2 cl	2,90 €
Ouzo 12	2 cl	2,90 €
Williams Christ	2 cl	2,90 €

## *Bitters & Liqueurs*

Fernet Branca	2 cl	2,90 €
Jägermeister	2 cl	2,90 €
Amaretto	2 cl	2,90 €
Ramazzotti	4 cl	3,90 €
Bailey's Irish Cream <sup>G</sup>	4 cl	3,90 €

## *Gin & Vodka*

Gordon Gin	4 cl	4,50 €
Absolut Vodka	4 cl	4,50 €

## *Whiskey*

Johnny Walker Red Label	2 cl	3,50 €
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	2 cl	3,50 €

Preise sind in Euro inkl. MwSt. und Bedienung.  
Die namentliche Zuordnung der Allergene und Zusatzstoffe können Sie der letzten Seite der Speisekarte entnehmen.

## *Zusatzstoffe und Allergene*

1	mit Konservierungsstoff	9	chininhaltig
2	mit Farbstoff	10	mit Säuerungsmittel
3	mit Antioxidationsmittel	11	geschwefelt
4	mit Phosphat	12	gewachst
5	mit Süßungsmittel	13	genetisch verändert
6	geschwärzt	14	Verdickungsmittel
7	mit Geschmacksverstärker	15	Stabilisator
8	koffeinhaltig	16	Emulgator

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen<sup>1</sup>, Roggen<sup>2</sup>, Gerste<sup>3</sup>, Hafer<sup>4</sup>, Dinkel<sup>5</sup>, Kamut<sup>6</sup> oder Hybridstämme davon)

B Krebstiere

C Eier

D Fisch

E Erdnüsse

F Soja

G Milch/Milchprodukte/einschl. Laktose

H Schalenfrüchte (Mandeln<sup>1</sup>, Haselnuss<sup>2</sup>, Walnuss<sup>3</sup>, Cashew<sup>4</sup>, Pecannuss<sup>5</sup>, Paranuss<sup>6</sup>, Pistazie<sup>7</sup>, Macadamianuss<sup>8</sup>, Queenslandnuss<sup>9</sup>)

I Sellerie

J Senf

K Sesamsamen

L Schwefeldioxid und Sulfite (>10mg/kg oder 10mg/l)

M Lupine

N Weichtiere

„Liebe Gäste! Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“