

Suppe & Vorspeisen

Tomatencremesuppe^G mit Croûtons ^{A1}	4,90 €
Bruschetta geröstetes Brot ^{A1} mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum, Rucola	5,50 €
Gegrillte Peperoni¹ mit Knoblauchsauce	5,90 €
Gegrillter Schafskäse^G mit Zwiebeln, Tomaten, Oliven ^{3,6,10,16} , Knoblauch, hausgemachtem Pesto ^G	7,90 €
Antipasto misto für 2 Personen Käse ^G , Parmaschinken, gekochter Hinterschinken ^{1,3,15} , Salami ^{1,3} , Paprika, Zucchini, Aubergine	13,90 €

Salate

Beilagensalat^{6,G,J}	3,50 €
Mista e Verde^{G,J} frische Marktsalate mit Tomaten, Gurken, Oliven ^{3,6,10,16} , Peperoni ¹	5,90 €
Caprese Tomaten, Mozzarella ^{10,G} , Basilikum, Pesto ^G	7,90 €
Rucolasalat^{G,J} mit Parmesan ^G , Cherrytomaten	8,50 €
Insalata Tonno Gemischter Salat mit Thunfisch ^D , Sardellen ^D	9,80 €

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

Spaghetti^{A1} aglio e olio	7,90 €
mit Olivenöl, Knoblauch, Petersilie, Tomaten	
Tagliatelle^{A1} Arrabiata [scharf]	7,90 €
mit Cherrytomaten, Oliven ^{3,6,10,16} , Knoblauch	
Risotto Vegetarisch	8,90 €
mit Sahnesauce ¹⁵ , verschiedene Gemüse	
Risotto mit Gorgonzola^G und Spinat	9,90 €
Tagliatelle^{A1} mit Pinienkernen	8,90 €
mit hausgemachtem Basilikumpesto ^G , geriebener Schafskäse ^G	
Gemüselasagne^{A1}	8,90 €
mit Zucchini, Auberginen, Tomatensauce ¹⁰ , Parmesan ^G und Salat ^{6,G,J}	

Nudelgerichte & vom Ofen

Spaghetti^{A1} Bolognese	7,90 €
mit Tomaten-Hackfleischsauce ¹⁰	
Spaghetti^{A1} Carbonara	7,90 €
mit Eier-Sahnesauce ¹⁵ , Speckwürfel ^{3,16}	
Linguine^{A1} Tonno	8,90 €
mit Tomatensauce ¹⁰ , Thunfisch ^D	
Lasagne^{A1} Bolognese	8,90 €
mit Tomaten-Hackfleischsauce ¹⁰ und Salat ^{6,G,J}	
Linguine^{A1} mit Scampis^B	10,90 €
mit Zucchini, Tomaten, Basilikum, Knoblauch	

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

Fleisch

Scaloppina	12,90 €
mit Zitronen-Wein-Pilzsauce ^{15,G} , Pommes und Salat ^{6,G,J}	
Putensteak Jäger Art^G	12,90 €
mit Pommes und Salat ^{6,G,J}	
Schnitzel Wiener Art^{A1,C,G}	12,90 €
mit Pommes und Salat ^{6,G,J}	
Schnitzel Jäger Art^{A1,C,G}	13,90 €
mit Pommes und Salat ^{6,G,J}	
Rumpsteak Pfälzer Art	21,90 €
mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat ^{6,G,J}	
Rumpsteak mit Pfeffersauce^{10,16,A1,A3}	21,90 €
mit Bratkartoffeln und Salat ^{6,G,J}	

Fisch

Zanderfilet^D	13,90 €
mit Zitronen-Sahnesauce ^{C,14} , Brokkoli, Karotten und Salat ^{6,G,J}	
Gegrilltes Lachsfilet^D	14,90 €
mit Zitronensauce ^{C,14} , Gemüse und Salat ^{6,G,J}	

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

Kinder

Spaghetti^{A1} mit Tomatensauce¹⁰	5,90 €
Kinderschnitzel^{A1,C,G}	7,90 €
mit Pommes und Salatbouquet ^{G,J}	

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu^{8,10, A1,C,E,G}	4,90 €
mit Sprühsahne	
Hausgemachtes Mousse au Chocolat^G	4,90 €
mit Sprühsahne	
Hausgemachtes Panna Cotta^G	4,90 €
mit Sprühsahne	
Apfelstrudel^{10,A1,C}	4,90 €
mit Vanilleeis ^G und Sprühsahne	

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

Aperitifs

Martini bianco ^{6,L}	5 cl	3,90 €
Martini rosso ^{6,L}	5 cl	3,90 €
Glas Secco ^L	0,1 l	3,90 €
<i>Weingut Sommer (Neustadt-Hambach)</i>		
Glas Riesling Sekt ^L	0,1 l	3,90 €
<i>Weingut Sommer (Neustadt-Hambach)</i>		
Campari Orange ^{2,L}	0,2 l + 4 cl	4,90 €
Campari Soda ^L	0,2 l + 4 cl	4,90 €
Sekt mit Orangensaft ^L	0,25 l	5,50 €
Sekt Aperol auf Eis ^{2,9,L}	0,25 l	5,50 €
Hugo ^{10,L}	0,25 l	5,50 €
Secco, Holunder-Sirup, Limette, Pfefferminzblätter, Soda		
Secco Blanc de noir ^L (Flasche)	0,75 l	24,00 €
<i>Weingut Sommer (Neustadt-Hambach)</i>		
Erinnert an die Mandelblüte, ein Sommer-Secco zum Erfrischen		
Rieslingsekt ^L (Flasche) extra trocken	0,75 l	26,00 €
<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 & heiße Getränke

Espresso⁸	einfach 1,90 €	doppelt 2,90 €
Tasse Kaffee⁸	klein 2,10 €	groß 3,20 €
Kaffee koffeinfrei		2,10 €
Espresso Macchiato^{8,G}		2,10 €
Espresso mit Sahne oder Milchschaum		
Cappuccino^{8,G}		2,90 €
Cappuccino^{8,G} mit Sahne^G		3,20 €
Latte Macchiato^{8,G}		3,20 €
Heiße Schokolade braun^{16,F} mit Milch^G		2,60 €
Heiße Zitrone		2,60 €
mit frischer Zitrone		

Tee

Verschiedene Sorten	2,50 €
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	1,90 €	0,4 l	2,90 €
Coca Cola ^{2,6,8,10}	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,50 €
Coca Cola Light ^{2,5,6,8,10}	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,50 €
Fanta ^{2,3}	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,50 €
Sprite ^{3,10}	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,50 €
Mezzo Mix ^{2,8,10,15}	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,50 €
Bitter Lemon ^{3,9,10}	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,50 €
Bionade Ingwer-Orange	0,33 l	2,90 €		
Bionade Holunder	0,33 l	2,90 €		
Orangina	0,25 l	2,90 €		

Säfte und Nektar

Apfelnektar	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,50 €
Orangensaft	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,50 €
Johannisbeernektar ³ Schwarz	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,50 €
Traubensaft Rot	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,50 €
Rhabarberdirektsaft	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,50 €
Schorle	0,2 l	2,40 €	0,4 l	3,50 €

Mineralwasser

Teinacher Naturell	0,25 l	2,20 €	0,75 l	3,90 €
Teinacher Medium	0,25 l	2,20 €	0,75 l	3,90 €

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

Pfälzer Offene Weine

Weiß

Riesling^L trocken	0,25 l	3,90 €
<i>Weingut Sommer (Neustadt-Hambach)</i>		
Riesling^L halbtrocken	0,25 l	3,90 €
<i>Weingut Sommer (Neustadt-Hambach)</i>		
Scheurebe Spätlese^L	0,25 l	4,90 €
<i>Weingut Sommer (Neustadt-Hambach)</i>		
Weißburgunder^L trocken	0,25 l	4,90 €
<i>Weingut Härle-Kerth (Mußbach)</i>		
Chardonnay^L trocken	0,25 l	4,90 €
<i>Weinbiet (Mußbach)</i>		
Sauvignon Blanc^L	0,25 l	4,90 €
<i>Weingut Härle-Kerth (Mußbach)</i>		

Rot und Rosé

Portugieser Weißherbst^L	0,25 l	3,90 €
<i>Weingut Härle-Kerth (Mußbach)</i>		
Dornfelder^L trocken	0,25 l	4,90 €
<i>Weingut Sommer (Neustadt-Hambach)</i>		
Spätburgunder^L halbtrocken	0,25 l	4,90 €
<i>Weingut Sommer (Neustadt-Hambach)</i>		
Rendezvous^L feinherb	0,25 l	4,90 €
<i>Weinbiet (Mußbach)</i>		
Cabernet Sauvignon^L trocken	0,25 l	5,20 €
<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 ^L	0,25 l	2,50 €	0,5 l	3,90 €
Weißherbst-Schorle ^L	0,25 l	2,50 €	0,5 l	3,90 €
Trollsoppen ^L			0,5 l	8,90 €

Italienische Weine

Nero D`avola ^L DOC trocken	0,25 l	4,90 €		
Montepulciano ^L DOC trocken	0,25 l	4,90 €		
Pinot Grigio weiß ^L DOC trocken	0,25 l	4,90 €		
Lambrusco ^L DOC lieblich	0,25 l	4,90 €		

Fassbiere

Bitburger Pils ^{A3}	0,3 l	2,60 €	0,5 l	3,80 €
Erdinger Hefeweizen ^{A1,A3}	0,3 l	2,60 €	0,5 l	3,80 €

Flaschenbiere

Köstritzer Schwarzbier ^{A3}	0,33 l	2,60 €		
Erdinger Dunkelweizen ^{A1,A3}	0,5 l	3,80 €		
Erdinger Kristallweizen ^{A1,A3}	0,5 l	3,80 €		

Bier-Mix-Getränke

Cola-Bier ^{2,6,8,10,A3}	0,3 l	2,60 €	0,5 l	3,80 €
Cola-Weizen ^{2,6,8,10, A1,A3}	0,3 l	2,60 €	0,5 l	3,80 €
Radler ^{3,10,A1}	0,3 l	2,60 €	0,5 l	3,80 €
Weizenradler ^{3,10,A1,A3}	0,3 l	2,60 €	0,5 l	3,80 €

Alkoholfreies Bier

Bitburger Alkoholfreies Pils ^{A1}	0,3 l	2,60 €		
Erdinger Alkoholfreies Weizen ^{A1,A3}	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 ^G	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 (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵, Kamut⁶ oder Hybridstämme davon)

B Krebstiere

C Eier

D Fisch

E Erdnüsse

F Soja

G Milch/Milchprodukte/einschl. Laktose

H Schalenfrüchte (Mandeln¹, Haselnuss², Walnuss³, Cashew⁴, Pecannuss⁵, Paranuss⁶, Pistazie⁷, Macadamianuss⁸, Queenslandnuss⁹)

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 Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“