

VORSPEISEN

Suppe der Saison

Zur Suppe und zum Salat servieren wir
Ihnen frisches Rustico-Baguette

6.90

Kürbis Cappuccino Veggie

Kokosschaum | Kürbiskernöl | Sonnenblumenkerne

7.90

Speeters Riesengarnelen

Garnelen | rote Zwiebeln | Knoblauch | Riesling

15.90

Cesar Salad

Romanasalat | Kirschtomate | Maishähnchenbrust | Parmesan | Bacon Chips

14.90

Lachstartar

Lachs | Mango-Marinade | Wasabi-Creme | Sesam | Zucchini

15.90

SPEETERS BOWLS

Bunte Salat Bowl mit Hähnchenbrust

Bunter Salat | rote Zwiebeln | Soja | Hausdressing

14.90

Burrata Bowl Veggie

Bunter Salat | rote Zwiebeln | Burrata | Hausdressing | Croûtons

12.90

Italian Bowl

Tagliatelle | Garnelen | rote pikante Curry Soße

17.90

VEGETARISCH

Im Ofen gebackener Blumenkohl Veggie

Süßkartoffelpüree | Kokos Espuma | Cashew-Crunch

12.90

Safran Risotto Veggie

Risottoreis | Zitrone | Zucchini | Räuchertofu paniert | Safran | Parmesan

13.90

FISCH UND MEER

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Safranrisotto | Pak Choi | Zitronen Hollandaise

24.90

Lachs auf der Haut gebraten

Saisonales Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Zitronen-Mango-Chutney

26.90



SPEETERS PFÄLZER FLAMMKUCHEN SPEZIALITÄTEN

Flammkuchen Bratwurst	10.90
Schmand rote Zwiebeln Bratwurst Rieslingkraut Käse	
Flammkuchen Saumagen	12.90
Schmand rote Zwiebeln Saumagen Rieslingkraut Käse	
Flammkuchen Speeters Special	15.90
Schmand rote Zwiebeln Bratwurst Saumagen Rieslingkraut Käse	

FÜR SPEETERS WAHRE FLEISCHFREU(N)DE

3 Scheiben Saumagen «Klassik» ^{Metzgerei} <i>Hambel</i>	17.90
Saumagen Klassik Rieslingkraut Kartoffelstampf Bratenjus	
3 Scheiben Saumagen «Maronen» ^{Metzgerei} <i>Hambel</i>	18.90
Saumagen mit Maronen Rieslingkraut Kartoffelstampf Bratenjus	
1 Paar Pfälzer Bratwurst ^{Metzgerei} <i>Hambel</i>	14.90
Rieslingkraut Kartoffelstampf Bratenjus	
1 Paar Pfälzer Leberknödel ^{Metzgerei} <i>Hambel</i>	15.90
Rieslingkraut Kartoffelstampf Bratenjus	
Pfälzer Teller	19.90
Pfälzer Bratwurst Leberknödel Saumagen «Klassik» Rieslingkraut Kartoffelstampf Bratenjus	
Pfälzer Tafelspitz von der Färs	21.90
Gekochtes Rindfleisch Salzkartoffeln pikante Meerrettichsoße Wurzelgemüse	
«Speeters Pfälzer Curry Wurst»	16.90
Pikante haus eigene Wurst haus eigene Currysoße Pommes Frites	
Schnitzel «Wiener Art»	18.90
Schwein elachs Panko Pommes Frites bunter Salat	
Cordon Bleu vom Schwein	22.90
Schwein elachs Käse Kochschinken Panko Pommes Frites bunter Salat	

Metzgerei Hambel

Die Ware für unsere Pfälzer Gerichte erhalten wir von einem der besten Metzger in der gesamten Bundesrepublik („Der Feinschmecker“ 05/2023) in Abstimmung mit unserem Küchenchef werden die Zutaten abgestimmt.

Der Saumagen ist ein klassisches Pfälzer Gericht bestehend aus Brät, Schweinefleisch, Kartoffeln und wird in einem Schweinemagen gegart.

HERRLICH FLEISCHIG

Iberico Schweinefilet

27.90

Spitzkohl | Pilze | Speck | Rosmarinkartoffeln | Brombeersoße

Geschmorte Kalbsbäckchen

28.90

Erbsenpüree | Wurzelgemüse | Dunkelbiersoße

DRY AGE SPECIALS



(Garstufen: rare, medium oder well done)

Black Angus Rumpsteak (250 g Rohgewicht)

29.90

Black Angus Rinderfilet (250 g Rohgewicht)

35.90

Zu unseren **DRY AGE SPECIALS** reichen wir Grillgemüse der Saison,
Rosmarinkartoffeln oder Bratkartoffeln, Kräuterbutter und grüne Pfeffersoße

BEILAGEN

Bratkartoffeln mit oder ohne Speck

Tagliatelle

Rosmarinkartoffeln

Pommes Frites

Grillgemüse



DESSERT

(Alle Desserts sind auf der Grundlage von Vanillezucker)

Himbeer Panna Cotta 8.90

Sahne | Himbeeren | Sternanis | Früchte der Saison

Schokotarte 10.90

Tarte mit flüssigem Schokokern | Vanille-Eis | Früchte der Saison | Schoko-Crumble

Crème Brûlée 11.90

Sahne | Sternanis | Zimt | Kardamom | Ei | Vanille | brauner Zucker

Internationale Käseauswahl 14.90

Butter | Weintrauben | Feigensenf | Garnitur | Rustico Baguette

EIS & SORBETS

Unsere Eissorten:

Erdbeere, Vanille, Schokolade, Haselnuss, Pistazie, Black-Spider, Engelblau

Gemischte Eis (3 Kugeln) 5.90

Gemischte Eis mit Sahne (3 Kugeln) 6.90

Unsere Sorbetsorten:

Himbeere, Zitrone, Mango, Cassis, Mandarine

Sekt Sorbet 7.90

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee 3.20

Espresso 3.20

Espresso Macchiato 3.20

Doppelter Espresso 4.80

Milchkaffee 4.20

Cappuccino 4.50

Latte Macchiato 5.20

Tasse Heiße Schokolade 4.00

verschiedene Teesorten 3.00

mit Schuss + 3.00

mit Sirup + 1.50

WEIL WIR QUALITÄT L(I)EBEN

Unser Eis-Sortiment wird nach traditionell-italienischem Rezept in einer kleinen Eismanufaktur hergestellt. Auf Grund des hohen Anteils an Milch und Sahne ist unser Milchspeiseeis besonders cremig. Es wird ausschliesslich frisches Obst verwendet.

Das Eis ist frei von Konservierungsstoffen, künstlichen Aromen und ausserdem glutenfrei. Auf pflanzliche Fette wird ebenso komplett verzichtet.