



# Wir lieben Spargel

## Vorspeisen

### Spargelcremesuppe Veggie

Spargel | Sahne | frisches Rustico-Baguette 7.90

### Spargelsalat Veggie

Grüner Spargel | weisser Spargel | Erdbeeren |  
Karamellisierte Walnüsse | gekochtes Ei | frisches Rustico-Baguette 13.90

## Hauptgerichte

### Spargel mit Petersilienkartoffeln Veggie

13.90

### Spargel mit Honigschinken

15.90

### Spargel mit paniertem Schnitzel

21.90

### Spargel mit Räucherlachs

23.90

### Spargel mit Rumpsteak

33.90

### Spargel mit Rinderfilet

38.90

Zu unseren  
Spargel-Gerichten empfiehlt  
unser Küchenchef einen  
fruchtigen Pfälzer Riesling



Zu unseren Spargelgerichten reichen wir Petersilienkartoffeln, Sauce Hollandaise oder braune Nussbutter

## Dessert

### Grünes Spargel Panna Cotta

10.90

Grüner Spargel | Vanille | Sahne | Erdbeeren

## Vorspeisen

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

<b>Leberknödelsuppe</b> Leberknödel   Rinderkraftbrühe   Petersilie	7.90
<b>Blumenkohl Cappuccino</b> <span>Veggie</span> Blumenkohl   Pesto   Croutons	7.90
<b>Speeters Garnelen</b> Garnelen   rote Zwiebeln   Butter   Riesling	15.90
<b>Rindertartar</b> Rinderfilet   Karpfen   rote Zwiebeln   Senf   Petersilie   Eigelb	17.90

## Herzhaft trifft knackig

<b>Fit-wie-Sau-Bowl</b> 😊 Bunter Salat   Panierte Schnitzelstreifen   Vinaigrette   Honigsenf Dressing	15.90
<b>Burrata Bowl</b> <span>Veggie</span> Bunter Salat   rote Zwiebeln   Burrata   Vinaigrette   Honigsenf Dressing   Balsamico	13.90
<b>Wurstsalat mit Pommes Frites</b> Lyoner   Zwiebeln   Essiggurken   Senf   Petersilie   Pommes Frites	14.90
<b>Schweizer Wurstsalat mit Pommes Frites</b> Lyoner   Emmentaler   Zwiebeln   Essiggurken   Senf   Petersilie   Pommes Frites	15.90
<b>Spaghetti Bolognese (gehobelter Parmesan auf Wunsch)</b> Spaghetti   Hackfleisch   Tomaten	15.90
<b>Roastbeef mit Bratkartoffeln</b> Rosa gebratenes Roastbeef   Remoulade   Bratkartoffeln	18.90
<b>Spare Ribs</b> Schweinerippen   Barbecue-Soße   Krautsalat   Pommes Frites	17.90

## Vegetarisch

<b>Im Ofen gebackener Blumenkohl</b> <span>Veggie</span> Süßkartoffelpüree   Kokos Espuma   Crunch	13.90
<b>Mediterraner Nudelteller</b> <span>Veggie</span> Spaghetti   Kokosmilch   Gemüse   Pesto   Kräutersaitlinge	14.90



## Fisch und Meer

- Zanderfilet auf der Haut gebraten** 24.90  
Bratkartoffeln | Wilder Brokkoli | Zitronen Hollandaise
- Lachs auf der Haut gebraten** 26.90  
Rahm-Tagliatelle | Grillgemüse | Wasabi (pikant)

## Speeters Pfälzer Flammkuchen Spezialitäten

- Flammkuchen Bratwurst** <sup>Metzgerei</sup> *Hambel* 13.90  
Schmand | rote Zwiebeln | Bratwurst | Rieslingkraut | Käse
- Flammkuchen Saumagen** <sup>Metzgerei</sup> *Hambel* 14.90  
Schmand | rote Zwiebeln | Saumagen | Rieslingkraut | Käse

## Für Speeters wahre Fleischfreu(n)de

- 3 Scheiben Saumagen «Klassik»** <sup>Metzgerei</sup> *Hambel* 17.90  
Saumagen Klassik | Rieslingkraut | Kartoffelpüree | Bratenjus
- 4 Scheiben Saumagen «Maronen»** <sup>Metzgerei</sup> *Hambel* 18.90  
Saumagen mit Maronen | Rieslingkraut | Kartoffelpüree | Bratenjus
- 1 Paar Pfälzer Bratwürste** <sup>Metzgerei</sup> *Hambel* 14.90  
Wurst (Schwein) | Rieslingkraut | Kartoffelpüree | Bratenjus
- 1 Paar Pfälzer Leberknödel** <sup>Metzgerei</sup> *Hambel* 15.90  
Rieslingkraut | Kartoffelpüree | Bratenjus
- Pfälzer Teller** <sup>Metzgerei</sup> *Hambel* 19.90  
1 Pfälzer Bratwurst | 1 Leberknödel | 1 Saumagen «Klassik» |  
Rieslingkraut | Kartoffelpüree | Bratenjus
- «Speeters Pfälzer Curry Wurst»** <sup>Metzgerei</sup> *Hambel* 16.90  
Wurst (Kalb/Schwein) | hauseigene pikante Currysoße | Pommes Frites

### 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

<b>Schnitzel «Wiener Art»</b>	19.90
Schweinelachs   Panko   Pommes Frites   bunter Salat	
<b>Cordon Bleu vom Schwein</b>	23.90
Schweinelachs   Emmentaler Käse   Kochschinken   Panko   Kroketten   bunter Salat	
<b>Kalbsleber</b>	23.90
Zwiebeln   Apfel   Bratenjus   Kartoffelpüree	
<b>Geschmorte Kalbsbäckchen</b>	28.90
Selbstgemachte Spätzle   Wurzelgemüse   Dunkelbiersoße	
<b>Sous-vide gegartes Schweinefilet</b>	27.90
Tagliatelle   Rahmsauce mit Kräuterseitlingen   bunter Salat	

## Dry Age Specials



(Garstufen: englisch, medium oder durch)

<b>Black Angus Rumpsteak</b> (250 g Rohgewicht)	29.90
<b>Black Angus Rinderfilet</b> (220 g Rohgewicht)	35.90

Zu unseren **DRY AGE** Gerichten reichen wir Grillgemüse der Saison, Bratkartoffeln oder Pommes Frites, Kräuterbutter oder Pfeffersoße

## Extra Beilagen

Bunter Beilagensalat	5.90
Grillgemüse	4.90
Bratkartoffeln mit oder ohne Speck	5.90
Pommes Frites	4.00
Kroketten	4.00
Selbstgemachte Spätzle	4.00
Tagliatelle	4.00



## 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

**Mohn-Apfelstrudel** 9.90

Blätterteig | Apfel | Mohn | Vanille-Eis | Sahne

## Eis & Sorbets

### UNSERE EISSORTEN:

Erdbeere, Himbeere, Vanille, Schokolade, Zitrone

**Gemischte Eis (3 Kugeln)** 5.90

**Gemischte Eis mit Sahne (3 Kugeln)** 6.90

### UNSERE SORBETSORTEN:

Himbeere, Zitrone

**Sekt Sorbet** 7.90

## Spirituosen

Merlot Trester 4 cl 5.00

Chardonnay Trester 4 cl 5.00

Spätburgunder Trester 4 cl 5.00

Mirabellen Brand 4 cl 5.00

Quitte 4 cl 5.00

Zwetschge 4 cl 5.00

Obstler 4 cl 5.00

Williams Christ 4 cl 5.00

## 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

Kuhmilch Alternative?  
Wir bieten auch Soja-  
und Mandeldrink an

## Liköre

Kräuter 4 cl 5.00

Butter Scotch 4 cl 5.00

Erdbeer Chili 4 cl 5.00

Haselnuss «süß» 4 cl 5.00

Winterpflaume-Zimtblüte 4 cl 5.00

Baileys 4 cl 5.00

Waldhimbeer Geist 4 cl 5.00

Kirschwasser 4 cl 5.00

Palatinatus Single Malt Whisky,  
German oak 4 cl 5.00

Linie Aquavit 4 cl 5.00

Ramazotti 4 cl 5.00

Martini Bianco 4 cl 5.00

## Wichtiger Hinweis zu UNVERTRÄGLICHKEITEN und ALLERGIEN

Sollten Sie **Unverträglichkeiten** oder **Allergien** haben, bitten wir Sie, uns unbedingt vorab zu informieren. **Wir übernehmen keine Verantwortung für lebensbedrohliche Reaktionen durch Lebensmittel-Unverträglichkeiten.**

Aufgrund unserer Speisekarte, Logistik und personellen Gegebenheiten **können wir leider keine Rücksicht** auf Intoleranzen oder allergische Reaktionen nehmen.

### Kennzeichnungen

- 1 mit Farbstoff(en)
- 2 mit Konservierungsstoff(en)
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker(n)
- 5 mit Schwefeldioxid
- 6 mit Schwärzungsmittel
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 gewachst
- 12 mit Taurin
- 13 enthält eine Phenylalaninquelle
- 14 mit Süßungsmittel

### Allergene

- A Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- B Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- G Schalenfrüchte erwähnt  
Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse,  
Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- I Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr  
als 10 mg/kg oder 10 mg/Liter
- L Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Glutenhaltiges Getreide

