

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

14.90

Bunter Salat | rote Zwiebeln | Soja | Hausdressing

Burrata Bowl Veggie

12.90

Bunter Salat | rote Zwiebeln | Burrata | Hausdressing | Croûtons

Italian Bowl

17.90

Tagliatelle | Garnelen | rote pikante Curry Soße

VEGETARISCH

Im Ofen gebackener Blumenkohl Veggie

12.90

Süßkartoffelpüree | Kokos Espuma | Cashew-Crunch

Safran Risotto Veggie

13.90

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

FISCH UND MEER

Zanderfilet auf der Haut gebraten

24.90

Safranrisotto | Pak Choi | Zitronen Hollandaise

Lachs auf der Haut gebraten

26.90

Saisonales Grillgemüse | Rosmarinkartoffeln | Zitronen-Mango-Chutney

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»  | 17.90 |
| Saumagen Klassik Rieslingkraut Kartoffelstampf Bratenjus | |
| 3 Scheiben Saumagen «Maronen»  | 18.90 |
| Saumagen mit Maronen Rieslingkraut Kartoffelstampf Bratenjus | |
| 1 Paar Pfälzer Bratwurst  | 14.90 |
| Rieslingkraut Kartoffelstampf Bratenjus | |
| 1 Paar Pfälzer Leberknödel  | 15.90 |
| Rieslingkraut Kartoffelstampf Bratenjus | |
| Pfälzer Teller | 19.90 |
| Pfälzer Bratwurst Leberknödel Saumagen «Klassik» Rieslingkraut Kartoffelstampf Bratenjus | |
| Pfälzer Tafelspitz von der Färse | 21.90 |
| Gekochtes Rindfleisch Salzkartoffeln pikante Meerrettichsoße Wurzelgemüse | |
| «Speeters Pfälzer Curry Wurst» | 16.90 |
| Pikante hauseigene Wurst hauseigene Currysoße Pommes Frites | |
| Schnitzel «Wiener Art» | 18.90 |
| Schweinelachs Panko Pommes Frites bunter Salat | |
| Cordon Bleu vom Schwein | 22.90 |
| Schweinelachs 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

Spitzkohl | Pilze | Speck | Rosmarinkartoffeln | Brombeersoße

27.90

Geschmorte Kalbsbäckchen

Erbsenpüree | Wurzelgemüse | Dunkelbiersoße

28.90

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

Sahne | Himbeeren | Sternanis | Früchte der Saison

8.90

Schokotarte

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

10.90

Crème Brûlée

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

11.90

Internationale Käseauswahl

Butter | Weintrauben | Feigensenf | Garnitur | Rustico Baguette

14.90

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.