

EMPFEHLUNGEN UNSERER KÖCHE

FÜR DEN ANFANG

Crodino Spritz (alkoholfrei)
oder
Aperol Spritz
Je 0,3L | je **7,90 €**

Leberknödel-Suppe

Leberknödel | Rinderkraftbrühe | Petersilie **7,90 €**

Bunter Beilagen-Salat **5,90 €**



HAUPTGERICHTE

Spargelfannkuchen

Veggie

Spargelragout | Frühlingszwiebeln | Soße Hollandaise | **17,90 €**
Wahlweise mit Honigschinken (+1,00 €) und/oder Emmentaler Käse (+1,00 €)

Bowl mit gebratener Hähnchenbrust

Hähnchenbrust-Streifen | Bunter Salat | Haus-Dressing | **15,90 €**

Gebratene Hähnchenbrust m. Tagliatelle

Hähnchenbrust | Tagliatelle | Rahmsoße | Grana-Padano Flocken | **16,90 €**

Im Ofen gebackener Blumenkohl

Veggie

Süßkartoffelpüree | Kokos Espuma | Crunch | **13,90 €**

„Speeters Pfälzer Currywurst“

Wurst (Kalb/Schwein) | Hauseigene pikante Currysoße | Pommes | **16,90 €**

Tafelspitz von der Färs

Kartoffelpüree mit Meerrettichsoße | frischer geriebener Meerrettich | Preiselbeeren | **22,90 €**

SÜßER ABSCHLUSS

Spargel Panna Cotta

Grüner Spargel | Vanille | Sahne | Erdbeeren | **10,90**

Schokotarte

Tarte mit flüssigem Schokokern | Vanille-Eis | Schoko-Crumble | Früchte der Saison | **10,90**

Neu auf der Karte
Riesling alkoholfrei
Fragen Sie unser Personal