

Vorspeisen

Spicy Yellow Tuna in der Sesamkruste

mit grünem Wasabi Espuma und Seegras-Ingwer-Salat

€ 19,50

Carpaccio vom Rinderfilet Cipriani

mit gehobeltem Parmesan, Ruccola und Trüffelvinaigrette

dazu Baguette

€ 15,00

Gebratener Ziegenfrischkäse

mit Pinienkernen, Honig, Thymian

und Salatbukett

€ 12,50

Mozzarella di Bufala Campana

mit frischem Basilikum und Balsamico

13,50 €

Carpaccio vom Spanferkelrücken

in Kräutersenf vinaigrette
mit Laugenbrezelkrusteln
und Wildkräutersalat

€ 13,50

Beilagensalat

3,00 €

Suppen

Tomatenconsommé

mit Basilikumklößchen
und frischem Basilikum

€ 4,50

Hummer Bisque

mit Sahne und Louisiana Garnelen

€ 5,50

Pasta

Linguini in Trüffelbutter

€ 12,00

Tagliarini verde aglio e peperocino

Grüne Tagliarini mit geröstetem Knoblauch
und roten Peperoni in bestem Olivenöl

€ 12,00

Zweierlei Ravioli

gefüllt mit Spinat und Frischkäse
in toskanischer Paprika-Tomatensauce

€ 14,50

Stozzapreti Protanesca

Gedrehte Nudeln in pikanter Tomatensauce
mit schwarzen Oliven, Sardellen, Kapern und gegrillten Scampi

€ 14,50

Pappardelle mit Meeresfrüchteragout

Breite Schnittnudeln mit zweierlei Fisch, Muscheln, Garnelen,
Babysquid, Fenchel, Weißwein und Safran

€ 14,50

Fusilloni in Chorizo-Auberginensugo

Große Spiralnudeln mit kräftiger Sauce von Auberginen, Zwiebeln, Knoblauch,
Tomaten und Chorizo

€ 12,00

Auf Wunsch servieren wir alle unsere Pastavarianten
mit frisch gehobeltem Parmesan

„Prinzregent“ Salat

Knackige Blattsalate mit unserem Spezialdressing
garniert mit Kirschtomaten, Schnittlauchsmand
und getoastetem Knoblauchbrot

Wir servieren Ihnen mit:

Spitzen vom argentinischen Rinderfilet	19,00 €
Streifen vom Hähnchenbrustfilet	14,50 €
3 Gambas in provenzalischen Kräutern	19,00 €

Hauptgerichte

Duo von Ochsenbäckchen und Rinderfilet
auf getrüffeltem Erbsenkartoffelstampf

€ 21,50

Knuspriger Rollbraten vom Spanferkelrücken
mit Bayrisch Kraut und Serviettenknödel

€ 19,80

Rumpsteak mit Zwiebeln
dazu Bratkartoffeln und Salat

180 g € 16,50

250 g € 21,00

Doppeltes Filet mignon in Rotweinschalottensauce
dazu Kartoffelplätzchen und gebratenes Gemüse

€ 22,50

Rösch gebratene Entenbrust
in Theriyaki Sauce dazu Baby Pok Choi
und Udon Nudeln

€ 18,90

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Zitrone und Preiselbeeren
dazu Pommes frites und Salat
€ 19,80

Saftiger *Grillteller mit Schweinefilet, Hähnchenbrust und Entrecôte*
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat
€ 18,50

Gebratenes Zanderfilet in der Mandelkruste
mit Zitronentrüffelsauce, geschmortem Gemüse und
Tagliarini
€ 18,50

Riesengarnelen
in einer Sauce von Kokos, grünem Curry und Safranfäden
dazu Basmatireis mit Berberitzen und gerösteten Cashewkernen
€ 15,50

Filet vom *schottischen Lachs* aus der Zucht von Loch Duart
in einer pikanten Süss-Sauer-Sauce dazu Tomatenrisotto
€ 19,50

Desserts

Weißer Holunderblütenmousse
auf Erdbeergelee-Rhabarbersalat und geistern Holunderstrauch
€ 9,50

Lauwarmer Karamell-Schokobrownie mit Shot von der Acerola-Kirsche
und Tahiti Vanilleeis auf Kakaostreuseln
€ 8,50

Tarte mit weißem Canache, Himbeeren und Moussenoche
mit geistern Rosé-Jahrgangssorbet
€ 12,50

Würfel von Waldmeister und geister Zartbitter Schokolade
mit Erdbeer-Rhabarbersalat und Honig Sauerrahm
€ 13,50

Bällchen Eis
(Vanille, Erdbeere, Schokolade oder Walnuss)
€ 2,00

Nachmittagskarte

Großer bunter **Salatteller** mit Rohkost, Hausdressing,
gerösteten Kerndeln und kross gebratenem Speck
€ 8,90

Flammkuchen
mit Speck und Zwiebeln oder mit Lauch und Käse
€ 7,00

Pfälzer Bauernspeck mit Schnittlauchbrot und frischem Kren
€ 8,90

Pfälzer Wurstsalat* mit Bauernbrot
€ 6,90

Wiener Schnitzel vom Schwein
mit Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat
€ 12,80

Pfälzer Leibspeise
– Leberknödel*, Saumagen* und Bratwurst –
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln
€ 9,80

Die gekennzeichneten *Produkte enthalten Zusatzstoffe. Diese weisen wir separat aus. Fragen Sie unsere Mitarbeiter.