

## Pfälzer Spezialitäten von der Metzgerei Hambel

Pfälzer Leberknödel  
mit Rahmkraut und Stampfkartoffeln  
14,50 €

Pfälzer Saumagen mit Rahmkraut,  
Dijonsensauce und Stampfkartoffeln  
14,50 €

Pfälzer Saumagen und Leberknödel  
mit Rahmkraut und Stampfkartoffeln  
15,50 €

## Pasta

Tagliolini mit Tomatensugo  
und Basilikumpesto  
12,50 €

-mit gebratenen Gambas  
17,50 €

## Hauptgänge

Schnitzel vom Landschwein  
mit Pfefferrahmsauce  
und Schnittlauchkartoffeln  
16,50 €

Geschmorte Rinderroulade  
mit Spätburgundersauce  
und Stampfkartoffeln  
18,50 €

Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn  
-Label Rouge-  
und Wachtelbrüstchen mit Frühlingsgemüse  
Olivensauce und Parmesangnocci  
22,50 €

Gebratene Rotbarbe und Jakobsmuschel  
mit Kapern/Schalottenmarinade  
und Risoleekartoffeln  
25,50 €

Gegrilltes Rinderfilet vom Wachenheimer Charolais-Rind „Weingut Odinstal“  
mit geräucherter Sauce Bearnaise  
und Kartoffeln mit Sauerrahm  
29,50 €

## Dessert

Gebrannte Vanillecreme  
mit violetter Feigensorbet  
7,50 €

Kleine Rhabarbertarte  
mit Butterkekseis  
9,50 €

## Süßwein

2012er Moscato D'Asti  
Castello del Poggio 6,50 €

2012er „1767 Tradition Wallbillich“  
Riesling Auslese,  
Weingut Eugen Müller 8,50 €

## Salate

Frühlingsalat mit kleinen Strauchtomaten,  
Radieschen und Balsamicovinaigrette

7,90 €

Frühlingsalat mit gebratenen Gambas

13,90 €

Frühlingsalat mit gebratenen Wachtelbrüstchen

13,90 €

Frühlingsalat mit gebratenen Jakobsmuscheln

14,50 €

## Suppen

Rinderkraftbrühe  
mit Markklößchen

6,90 €

Spargelcremesuppe mit Bärlauchfumet  
und gebeiztem Lachs mit Zitronenpfeffer

8,50 €

## Unsere Vorspeisen

Carpaccio vom Pommerschen Rind  
- 6 Wochen „dry aged“ am Knochen gereift-  
mit Olivenmarinade und Parmesanspänen

13,50 €

Schottischer Lachs mit Zitronen/Pfefferbeize,  
gewürztem Sauerrahm und kleinem Kartoffelrösti

13,50 €

Gebratene Gamba mit Olivettitomaten  
und Kapernbutter

14,50 €

## Menü

Frühlingssalat mit Balsamicomarinade,  
Radieschen und kleinen Strauchtomaten

oder

Rinderkraftbrühe  
mit Markklößchen

\*

Gebratene Gambas  
mit brauner Butter und Olivettomaten

\*

Pfälzer Stangenspargel  
mit Schnitzel vom Landschwein,  
Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln

\*

Gebrannte Vanillecreme  
mit violetter Feigensorbet

44,00 €  
ohne Gambas 33,00 €

## Pfälzer Stangenspargel vom „Spargelhof Walter“ aus Gönnheim

1 Pfund Pfälzer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise  
oder zerlassener Butter und Schnittlauchkartoffeln 24,00 €

Pfälzer Stangenspargel, Sauce Hollandaise  
und Schnittlauchkartoffeln

mit gebratenem Saumagen und Dijonsensauce 17,50 €

mit Pfälzer Leberknödel 16,50 €

mit Schnitzel vom Landschwein 19,50 €

mit Schwarzfederhuhn und Wachtel mit Serranoschinken 24,50 €

mit gegrilltem Rinderfilet vom US-Beef 32,50 €

mit gebratener Rotbarbe und Gamba 26,50 €

mit Jakobsmuscheln und Gamba 29,50 €