

Weihnachtsmenü *X-mas 5-course dinner*

Amuse Bouche

* * *

**Feldsalat an leichtem Kartoffeldressing mit
Croutons und Speckkrusteln** € 7.50
Field salad with potato dressing, croutons and bacon slices

* * *

Rinderkraftbrühe € 6.90
mit Gemüsejulienne und Markklößchen
Beef broth with vegetables and marrow dumplings

* * *

Rosa gebratene Schweinelende € 21.50
an Calvadossoße und Kroketten
*Delicate Pork tenderloin with calvados sauce
and croquettes*

oder | or

Norwegisches Lachsfilet an Hummerschaum und Kürbisrisotto € 24.50
Norwegian salmon filet on lobster mousse and pumpkin risotto



* * *

Bratapfel mit Marzipan und Nüssen auf Vanillesauce € 6.50
Roasted apple with marzipan and nuts on vanilla sauce

Menüpreis 42.50 pro Person
42.50 per 5-course dinner

Vorspeisen

Appetizer

Tomaten mit Mozzarella, Zwiebeln & Oliven <i>Caprese – mozzarella with tomatoes, onions & olives</i>		11.50
Carpaccio v. Angusrind mit Parmesanspänen und Rucola Salat <i>Carpaccio with parmesan spangs and rocket salad</i>		11.50
Beilagensalat mit Joghurt Dressing oder Essig-Öl-Dressing <i>Side salad with yoghurt dressing or Italian dressing</i>		4.50
Krabben im Pfännchen mit Kirschtomaten und Rucola <i>Crabs in pan with tomatoes and rocket</i>		9.50
Maronensüppchen <i>Chestnut soup</i>		6.90

Hauptgerichte

Main dishes

Saftiger Pfälzer Schweinebraten mit Kartoffelknödel und Apfelrotkohl <i>Delicate palatinate pork roast with potato dumplings and apple red cabbage</i>		14.50
Cordon bleu mit Pommes frites	vom Schwein	18.50
	von der Pute	21.50
	vom Kalb	27.50
Cordon bleu with French fries	pork	18.50
	turkey	21.50
	veal	27.50
Wiener Schnitzel mit Pommes frites	vom Kalb	25.50
Schnitzel - Breaded steak with French fries	veal	25.50
Argent. Rumpsteak, natur mit Kräuterbutter, Pommes frites <i>Argent. Rump steak with garlic butter, French fries</i>		

Hauptgerichte

Main dishes

Rinderfilet natur mit Kräuterbutter, Pommes frites
Filet mignon with garlic butter, French fries

200g 33.00

300g 41.00

400g 49.00

Zartes Hähnchenbrustfilet in Cognacrahm an Wirsinggemüse mit Bandnudeln <i>Delicate chicken breast filet with cognac cream, savoy cabbage and noodles</i>	21.50
Das Beste von der Gans auf Maronensoße mit gebackenen Apfelscheiben, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel <i>The best of the goose on a sweet chestnut sauce with backed apple slices, apple red cabbage and potato dumplings</i>	32.50
Barbarieentenbrust an Kirschrahmsauce mit Kroketten <i>Barbarie chest on cherry cream sauce with croquettes</i>	24.50
Pikanter Wildgulasch mit Champignons, Spätzle & gefüllter Birne <i>Spicy wild goulash with mushrooms, homemade spaetzles & filled cranberry pear</i>	18.50
Zartes Lammfilet an Wirsingragout dazu Rosmarinkartoffeln <i>tender lamb filet on savoy cabbage ragout with rosemary potatoes</i>	22.50
Zartes Wildschweinfilet an Wirsingragout mit Champignons, dazu hausgemachte Spätzle mit gefüllter Preiselbeerbirne <i>Tender lain boar filet on savoy ragout with mushrooms, Homemade spaetzles with stuffed cranberry pear</i>	23.50



Wildschweinrückensteak mit frischen Champignons, gefüllter Birne & Spätzle 21.50
Wild boar steak with fresh mushrooms, filled pear & homemade spaetzles

Kürbisrisotto mit pochierten Eiern 16.50
Pumpkin risotto with poached eggs



Dessert

Mousse au chocolate 6.50
Mousse au chocolate

Weihnachtsdessert „Dreierlei“ 9.50
Christmas dessert „3things“

Bratapfel mit Marzipan und Nüssen auf Vanillesauce 6.50
Roasted apple with marzipan and nuts on vanilla sauce

Fragen Sie nach unserer Dessertkarte
Ask for our dessert menu



















Alkoholfreie Getränke	Soft Drinks	
Selters Mineralwasser	0.25 l	2.80
Selters Mineralwasser	0.75 l	6.90
Afri Cola, Afri Cola ohne Zucker diet	0.33 l	3.90
Bluna Orange, Bluna Lemon	0.33 l	3.90
Bluna Mix	0.33 l	3.90
Bitter Lemon ¹⁰ Tonic Water ¹⁰	0.2 l	3.90
Eistee Iced tea ^{1, 3, 11}	0.4 l	3.80
Orangensaft Orange Juice	0.2 l	3.90
Apfelsaft Apple juice	0.2 l	3.90
Apfelsaftschorle Apple Spritzer	0.2 l	2.90
Apfelsaftschorle Apple Spritzer	0.4 l	3.90





Biere vom Fass	Draft Beer	
Bitburger Pils	0.25 l	3.40
Bitburger im Krug	0.4 l	4.70
Karlsberg Helles Lager beer	0.25 l	3.40
Karlsberg Helles Lager beer	0.4 l	4.70
Köstritzer Schwarzbier Dark beer	0.3 l	3.50
Köstritzer Schwarzbier Dark beer	0.5 l	5.50
Karlsberg Kellerbier naturallycloudy	0.25 l	3.40
Karlsberg Kellerbier naturallycloudy	0.4 l	4.70
Hefeweizen, Schöfferhofer	0.3 l	3.60
Hefeweizen, Schöfferhofer	0.5 l	4.90
Holy Cowl – Belgian Craft Beer	0.3 l	4.50

Flaschenbier	Bottled Beer	
Corona Extra	0.35 l	4.50
O'Hara's Irish Pale Ale (IPA)	0.33 l	6.50
Karamalz Malzbier malt beer	0.33 l	3.90
Schöfferhofer Kristallweizen	0.5 l	4.90
Schöfferhofer Hefeweizen (dunkel)	0.5 l	4.90
Bitburger 0.00% Radler 0.00%	0.33 l	3.40
Schöfferhofer Hefeweizen (alkoholfrei)	0.5 l	4.90

Heißgetränke	Hot Drinks	
Kaffee cup coffee ⁹		2.80
KännchenKaffee can coffee ⁹		4.90
Tee		2.80
Latte Macchiato ⁹		3.90
Milchkaffee milk coffee ⁹		3.90
Heiße Schokolade hot chocolate ¹¹		3.20
Espresso ⁹		2.60
Cappuccino ⁹		3.90

Weißwein 0,2	White Wine 0,2	
Riesling trocken dry	5.90 	23.50  1l
Weingut Hans Bog & Sohn, Flörsheim, Rheinhessen		
Grauburgunder trocken dry	6.50 	19.90  0,75l
Spätlese, Weingut Schmitt, Colgenstein, Pfalz		
Morio Muskat lieblich sweet	5.90 	23.50  1l
Weingut Hans Bog & Sohn, Flörsheim, Rheinhessen		
Sauvignon Blanc trocken dry	6.50 	19.90  0,75l
Weingut Anselmann, Edesheim, Pfalz		
Weißburgunder & Auxerois trocken dry - Biowein	6.50 	19.90  0,75l
Weingut Castel Peter, Bad Dürkheim / Pfalz 		

Rotwein 0,2	Red Wine 0,2	
Cuvée lieblich sweet	5.90 	23.50  1l
Weingut Hans Bog & Sohn, Flörsheim, Rheinhessen		
Dornfelder feinherb off-dry	5.90 	23.50  1l
Weingut Schmitt, Colgenstein, Pfalz		
Dornfelder trocken dry	5.90 	23.50  1l
Weingut Schmitt, Colgenstein, Pfalz		
Cabernet Sauvignon trocken dry	6.50 	19.90  0,75l
Weingut Hans Bog & Sohn, Flörsheim, Rheinhessen		
Pinot Noir trocken dry	5.90 	17.90  0,75l
Mercurey Les Chanussots, Burgundy France		
Bordeaux Cuvée trocken dry	6.50 	24.50  1l
Audy Rouge, Libourne, Gironde, France		
Mourvèdre trocken dry	5.90 	17.90  0,75l
Val de Salis, France		
Tempranillo trocken dry	6.50 	19.90  0,75l
Rioja, Gran Reserva, Los Molinis, Valdepenas, Spain		

Rosé 0,2	Rose Wine 0,2	
Rosé trocken dry	5.90 	19.00  0,75l
Pyrene, Rosado, Somontano, Aragón, Spain		
Blanc de Noir trocken dry	5.90 	19.00  0,75l
Spätburgunder, Weingut Schmitt, Colgenstein, Pfalz		

Klare Schnäpse 2cl Schnapps 2cl

Ouzo	3.50
Wodka Vodka	3.50
Tequila blanco gold	3.50
Jubiläums Aquavit	3.90
Monkey 47 Gin 5cl	6.50
Grappa	3.30

Obstbrände Premium *Fruit Geists*

Schwarzwälder Kirschwasser Cherry geist 43%vol.	3.00
Himbeergeist Raspberry geist 41% vol.	3.00
Mirabellen-Brand Mirabelle geist 43% vol.	3.00
Zwetschgen Plum geist	3.00

Wild-Schlehen Geist Wild sloe geist 41% vol.	3.00
Williams Christ Birne Pear geist 40% vol.	3.00

Edelobstbrände Finesse 120% Special *Fruit Geists*

Williams Birne Pear geist 40% vol.	4.50
Mirabelline Mirabelle geist 40% vol.	4.50
Himbeere Raspberry geist 40% vol.	4.50
Rosen-Apfel Rose apple geist 40% vol.	4.50
EDLES FASS Haselnuss 40% vol.	6.50

Aperitifs

Rieslingsekt	0,1	4.50
Prosecco Aperol	0,1	5.50
Hugo	0,2	5.50
Martini ¹ Bianco Rosso	5cl	4.00
Pernod	2cl	4.00
Campari- Orange Soda ¹	4cl	6.50

Liköre 2cl Liquors 2cl

Sambuca	3.00
Amaretto	3.00
Malibu (4cl)	4.00
Baileys (4 cl)	4.00

Bitters 2cl

Jägermeister	3.00
Underberg	3.00
Ramazotti	3.50

Cocktails

Den passenden Cocktail finden Sie auf unserer Cocktailkarte.

Weinbrand | Brandy | Cognac 2cl

Captain Morgan spiced Rum	3.50
Southern Comfort	4.00
Remy Martin VSOP	4.50
Hennessy VSOP	4.50
Metaxa	7y 4.50 9y 6.50
Calvados Château du Breuil	5y 5.50 8y 6.50

Scotch Whisky 2cl

Johnnie Walker	3.50
Jameson	4.00
Ballantines's Scotch Whisky	3.50
Chivas Regal 12yy	4.50
Craggenmore 13y	5.00
Dimple 12y	5.00
Dalwhinnie 15y	6.00
Glennfiddich 12y 4.50 15y 6.50 18y 11.50	
Glenkinchie 10y	5.00
Lagavulin 16y	8.50
Laphroaig 10y	5.00
Oban 14y	7.50
Talisker 10y	5.50

Bourban | Canadian Whisky 2cl

Jim Beam	3.50
Jack Daniels	4.00
Blanton's Single Barrel	7.00
Elijah Craig 12y	5.00
Four Roses Single Barrel	5.50
Old Crow Reserve	6.00
Rowan's Creek	7.50
Canadian Club Classic 12y	4.00
Crown Royal Fine de Luxe	3.50

Irish Whisky 2cl

Jameson	4.00
Jameson Select Reserve	5.00
Connemara	4.50

Around the World Whisky 2cl

Nikka from the Barrel (Japan)	7.90
NikkaBlended(Japan)	5.00
Nikka All Malt (Japan)	5.00
Slyrs (Germany)	7.50
Aichinger (Austria)	6.00

Sikkim Old Gold (India) 3.50
Legende 1. Farbstoff 2. Konservierungsmittel 3. Antioxidationsmittel 4. Geschmacksverstärker 5. Schwefeldioxid 6. Schwärzungsmittel 7. Phosphat 8. Milcheiweiß 9. koffeinhaltig 10. chininhaltig 11. Süßungsmittel 12. Phenylalaninquelle 13. gewachst 14. Taurin 15. Nitrit