



VORSPEISEN & SALATE

<b>Vorspeisen</b>	EUR
<b>Rindfleisch-Mozzarella-Carpaccio</b> (m, s) mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesan, bestäubt von edlem Kräuterweinessig „Casanova“ von Doktorenhof in Venningen	12.50
<b>Lauwarmes Pfälzer Rösti</b> (f, m) mit hausgebeiztem Lachs und Kräuterquark	12.00
<b>Weinbergsschnecken</b> (m, g, w) mit hausgemachter Kräuterbutter und Hausbrot	1/2 Dutzend 7.00 1 Dutzend 9.60
<b>Salate</b>	
<b>Salatschüssel "Marc"</b> (m, h, g) Gemischte Rohkost und Blattsalate mit gebratenen Schweinefiletstreifen und Hausbrot	11.20
<b>Salatschüssel "Ruth"</b> (m, h, g, c, s) Gemischte Rohkost und Blattsalate mit gebratenen Riesenkrevetten und Hausbrot	13.30
<b>Salatschüssel "Hopfestubb"</b> (m, h, g, s) Gemischte Rohkost und Blattsalate mit gebratener Entenleber und Hausbrot	14.30
<b>Salatschüssel "nature"</b>  (m, h, g, s) Gemischte Rohkost und Blattsalate, Hausbrot	7.90
<b>Wahlweise die hausgemachte Salatsauce:</b> Italienisches Dressing oder Joghurt-Kräuter-Dressing (m, l)	



SUPPEN & TRADITIONELLES

---

**Hausgemachte Suppen**


EUR

<b>Rinderkraftbrühe</b>	mit Eigelb (a)	4.60
	mit Markklösschen (g, a)	4.60
	mit Fläddle (a, m, g)	4.60

**Traditionell, einfach, gut**

<b>Wurstsalat "Pfälzer Art"</b> (*1, *2, *3, *4, *5) (s, g)	
mit Kräutern, Zwiebeln, Hausbrot	7.50

<b>Wurstsalat "Schweizer Art"</b> (*1, *2, *3, *4, *5) (s, g, m)	
mit Käse, Essiggurken, Zwiebeln und Hausbrot	8.20

<b>Originales Pfälzer Kartoffelrösti</b>  (a, m, g)	
mit Spiegelei und Käse überbacken	9.90



BESONDERE SPEZIALITÄTEN

---

<b>Marc's hausgemachte Pasta:</b>	EUR
typisch mediterran, auf Pfälzer Art verfeinert	
<b>Tagliatelle an Cherrytomatensauce</b>  (a, g, m) mit frischem Basilikumpesto und gehobeltem Parmesan	11.50
<b>Spinat-Ricotta-Ravioli an Olivenöl</b>  (a, g, m, d) mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen	12.50
<b>Saumagen-Ravioli an Regentjus</b> (*1, *2, *3, *4, *5) (a, g, m, b, s) auf Weinsauerkraut mit Rieslingschaum	13.80
Feine <b>Spaghetti</b> an...	
... Bärlauchpesto  (a, m, g)	10.20
... Basilikumpesto  (a, m, g)	10.20
<b>Alle Pastavariationen als kleine Portion für 2.00 € weniger</b>	

### Typisch pfälzisch

<b>Pfälzer Saumagen</b> (*1, *2, *3, *4, *5) mit Weinsauerkraut und Hausbrot (g, s)	10.60
mit Weinsauerkraut und Bratkartoffeln (s)	12.80
	kleine Portion 2.00 € weniger
Gebratene <b>Blut- und Leberwurst</b> (a, g, s) auf Weinsauerkraut und Bratkartoffeln	11.50



HAUPTGERICHTE

---

**Rumpsteaks vom Grill**

EUR

**Men's cut ca. 250 gr. / Ladies' cut ca. 180 gr.**

**"Mediterran"** (vom argentinischen Rind) (m, g, h, b, s)

gratiniert mit einer Kruste von Oliven, Kräutern und getrockneten Tomaten

an Rosmarinsauce, Parmesanrisotto aus Ascona

Gemischter Salat

Men's cut 23.50

Ladies' cut 21.50

**"Hopfestubb"** (vom argentinischen Rind) (m, h, b)

mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites

Gemischter Salat

Men's cut 21.10

Ladies' cut 19.10

**"Pfälzer Art"** (vom argentinischen Rind) (b, s, g, m, h)

mit gedünsteten Zwiebeln, Regentjus und Bratkartoffeln

Gemischter Salat

Men's cut 22.10

Ladies' cut 20.10

**"Knobi"** (vom argentinischen Rind) (h, m)

mit frischem Knoblauch und Pommes Frites

Gemischter Salat

Men's cut 21.10

Ladies' cut 19.10

Für Kräuterbutter<sub>(m)</sub> oder Knoblauch extra

1.50



## HAUPTGERICHTE

---

### Fisch

EUR

#### **Norwegisches Lachssteak** (f, m, b, s, g)

18.50

Gebraten an Zitronengras-Schaum auf hausgemachten  
Tagliatelle mit Saisongemüse

### Schwein

#### **Schweineschnitzel "Wiener Art"** (a, m, g, h)

12.90

Pommes Frites und gemischter Salat

#### **Schweinemedallions** (m, b, s, g, h)

15.80

an pikanter Pfeffersauce, hausgemachte Spätzle  
und gemischter Salat

**Alle Schweinevariationen als kleine Portion für 2.00 weniger**

#### **Beilagen extra:**

Pommes Frites, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Spätzle (a, g)

3.50

Gemischter Salat (h, m)

4.00

#### **Extra Soße** (b, m, g, s)

2.50



GETRÄNKE

**Alkoholfreie Getränke**

EUR

Bellaris Mineralwasser 0,25 lt. 2.30  
"naturell", "medium" oder "classic"

Bellaris Mineralwasser 0,75 lt. 4.30  
"naturell", "medium" oder "classic"

Bellaris Direktsaft Apfelschorle 0,25 lt. 2.50  
0,50 lt. 3.70

Bellaris Gold Orange, Bellaris Zitrone (Süsssprudel) 0,25 lt. 2.50  
0,50 lt. 3.70

**Limo**

Bellaris Natürlich Johannisbeere oder Limette (0,33 lt. Flasche) 2.60

Coca Cola (\*6), Coca Cola Light (\*6), Spezi (\*6), 0,30 lt. 2.60  
0,50 lt. 3.80

Orangensaft / Schorle 0,25 lt. 2.50  
0,50 lt. 3.70

Bitter Lemon (\*7) 0,25 lt. 2.50  
0,50 lt. 3.70

Bellaris Schwarzer Johannisbeer- Schorle 0,25 lt. 2.50  
0,50 lt. 3.70

Weisser oder roter Traubensaft  
aus eigener Herstellung 0,25 lt. 2.30  
0,50 lt. 3.50

Traubensaftschorle rot oder weiss 0,25 lt. 2.10  
0,50 lt. 3.30



GETRÄNKE

**Warme Getränke**

EUR

Kaffee		2.10
Espresso		2.00
Doppelter Espresso		3.80
Milchkaffee	Kaffee, warme Milch	3.20
Cappuccino	doppelter Espresso in aufgeschäumter Milch	3.00
Latte Macchiato	aufgeschäumte Milch mit Espresso	3.20
Espresso Macchiato	Espresso mit einer Milchschaumhaube	2.60
Tee	diverse Sorten	2.50
Heisse Schokolade		3.00

**Bier – Bellheimer, unser Bier aus der Region**

Viele Jahrzehnte exzellenter Braukunst mit tiefverwurzelter Tradition widerspiegeln sich im:

Bellheimer Lord Pils	hell, frisch vom Fass	0,30 lt.	2.90
		0,50 lt.	3.70
Radler	hell, frisch vom Fass	0,30 lt.	2.90
		0,50 lt.	3.70
Bellheimer Weizen	hefetrüb, Flasche	0,50 lt.	3.70
Bellheimer <b>Meistersud</b>	Naturtrüb, Flasche	0,50 lt.	3.70
Valentins Weizenbier	alkoholfrei, Flasche	0,50 lt.	3.70
Bellheimer Lord-Fresh	alkoholfrei, Flasche	0,33 lt.	3.30



GETRÄNKE

**Aperitif**

EUR

Rieslingsekt	trocken,	0,10 lt.	3.50
		0,75 lt.	18.50
Secco Rosé (aus Dornfelder Trauben)	Weingut Wendel	0,10 lt.	2.80
		0,75 lt.	15.50
Secco Weiss	Weingut Wendel	0,10 lt.	2.80
		0,75 lt.	15.50

**kleiner und stärker**

Campari <sup>(*5)</sup>	4 cl	3.00
Campari Orange, Soda, <sup>(*5)</sup>	4 cl	4.00
Martini bianco, Martini rosso <sup>(*5)</sup>	4 cl	3.30
Ramazotti	2 cl	2.50

**Hausapéro <sup>(\*5)</sup>**

Sekt Schloss Wachenheim (0,1 ltr.), Aperol <sup>(*5,7)</sup> und frische Frucht	3.50
Hausdrink "Manuela" (Riesling-Spritz) (0,25Ltr.)	4.90
TraubenBitzler (0,25Ltr.) Alkoholfrei	3.80





### **Bankette/Familienfeiern/Geburtstage/Firmenessen:**

Unser Restaurant mit 40, der Wintergarten mit 30 und die Sonnenterrasse mit 30 Plätzen eignen sich für Anlässe aller Art. Lassen Sie uns Ihre Wünsche wissen, wir geben den kulinarischen Rahmen. Nach Absprache öffnen wir unser Restaurant ab 20 Pers. auch am Mittag oder an Ruhetagen.

### **Öffnungszeiten Küche:**

Montag –Samstag, 17.00 – 21.30 Uhr

Sonn- & Feiertage 11.30 – 14.00 Uhr / 17.00 – 21.00 Uhr

Montag & Dienstag Ruhetag (November-Juli)

Dienstag Ruhetag ( August-Oktober)



**Gerichte mit diesem Zeichen sind vegetarisch**

### **Hauptlieferanten:**

Gemüse/Früchte:	Adam Theis, Hochstadt
Fleisch:	Freier, Kandel
Food/Non-Food:	Weinstrassen C+C, Neustadt/Weinstrasse
Bier/Mineralwasser:	Park & Bellheimer AG, Bellheim
Wein:	Weingut Wendel, Kapellen-Drusweiler
Weintrinkessige:	Doktorenhof in Venningen (Pfalz)
Food/Non-Food:	Südfisch, Mannheim
Mehl:	Karl Bindewald Kupfermühle
Kartoffeln:	Detzel, Herxheim

### **Fleisch-/Fischdeklaration nach Herkunft:**

Schwein, Geflügel:	Deutschland
Rind:	Argentinien
Fisch:	Norwegen
Krevetten:	aus weltweitem Fang



## H I N W E I S E

### **Preise / Mehrwertsteuer:**

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in EUR, inkl. gesetzliche Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

### **Legende der Zusatzstoffe:**

\*1 = Konservierungsstoff, \*2 = Antioxidationsmittel, \*3 = Geschmacksverstärker

\*4 = Phosphat, \*5 = Farbstoff, \*6 = koffeinhaltig, \*7 = chininhaltig

### **Legende der Allergene:**

Laut der Lebens-Mittel-Informationen-Verordnung (LMIV), beschlossen vom Europäischen Parlament, kennzeichnen wir in dieser Karte die natürlichen Zusatzstoffe in Speisen, welche beim Menschen Unverträglichkeiten auslösen können.

Hierbei stehen unsere Buchstaben für folgende DEHOGA Cluster:

,a' für Eier, ,f' für Fisch, ,c' für Krebstiere, ,m' für Milch, ,b' für Sellerie, ,k' für Sesamsamen, ,s' für Schwefeldioxid und Sulphite, ,e' für Erdnüsse, ,g' für glutenhaltiges Getreide, ,l' für Lupine, ,d' für Schalenfrüchte, ,h' für Senf, ,o' für Sojabohnen und ,w' für Weichtiere.

Und natürlicherweise aller daraus gewonnenen Erzeugnisse.

Mir müssen darauf hinweisen: Es besteht immer die Möglichkeit, dass Kreuzkontaminationen während Warenfluss, Lagerung und vor allem im Zubereitungsprozess vorkommen können. Allergene können daher nie vollständig ausgeschlossen werden.

**Jedoch keine Bange – wir kochen weiterhin frisch und gesund und tun alles für Ihr Wohlbefinden. Bei offenen Fragen wenden Sie sich einfach an unseren Service.**