



VORSPEISEN & SALATE

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



SUPPEN & TRADITIONELLES

Hausgemachte Suppen


EUR

Rinderkraftbrühe	mit Eigelb (a)	4.60
	mit Markklösschen (g, a)	4.60
	mit Fläddle (a, m, g)	4.60

Traditionell, einfach, gut

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

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

Originales Pfälzer Kartoffelrösti  (a, m, g)		
mit Spiegelei und Käse überbacken		9.90



B E S O N D E R E S P E Z I A L I T Ä T E N

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

Typisch pfälzisch

Pfälzer Saumagen (*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 Blut- und Leberwurst (a, g, s)	11.50
auf Weinsauerkraut und Bratkartoffeln	



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_(m) 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



G E T R Ä N K E

Alkoholfreie Getränke

EUR

Bellaris Mineralwasser 0,25 lt. 2.40
"naturell", "medium" oder "classic"

Bellaris Mineralwasser 0,75 lt. 4.50
"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 Meistersud	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 ^(*5)	4 cl	3.00
Campari Orange, Soda, ^(*5)	4 cl	4.00
Martini bianco, Martini rosso ^(*5)	4 cl	3.30
Ramazotti	2 cl	2.50

Hausapéro ^(*5)

Sekt Schloss Wachenheim (0,1 ltr.), Aperol ^(*5,7) 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-Informations-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.