



VORSPEISEN & SALATE

Vorspeisen	EUR				
<p>Rindfleisch-Mozzarella-Carpaccio (m, s) mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesan, bestäubt von edlem Kräuterweinessig „Casanova“ vom Doktorenhof in Venningen</p>	12.80				
<p>Lauwarmes Pfälzer Rösti (f, m) mit hausgebeiztem Lachs und Kräuterquark</p>	12.50				
<p>Weinbergschnecken (m, g, w) mit hausgemachter Kräuterbutter und Hausbrot</p>	<table border="0"> <tr> <td style="padding-right: 10px;">1/2 Dutzend</td> <td style="text-align: right;">7.20</td> </tr> <tr> <td>1 Dutzend</td> <td style="text-align: right;">9.80</td> </tr> </table>	1/2 Dutzend	7.20	1 Dutzend	9.80
1/2 Dutzend	7.20				
1 Dutzend	9.80				
 Salate					
<p>Salatschüssel "Marc" (m, h, g) Gemischte Rohkost und Blattsalate mit gebratenen Schweinefiletstreifen und Hausbrot</p>	11.50				
<p>Salatschüssel "Ruth" (m, h, g, c, s) Gemischte Rohkost und Blattsalate mit gebratenen Riesenkrevetten und Hausbrot</p>	13.50				
<p>Salatschüssel "Hopfestubb" (m, h, g, s) Gemischte Rohkost und Blattsalate mit gebratener Entenleber und Hausbrot</p>	14.50				
<p>Salatschüssel "nature"  (m, h, g, s) Gemischte Rohkost und Blattsalate, Hausbrot</p>	7.90				
<p>Wahlweise die hausgemachte Salatsauce Italienisches Dressing oder Joghurt-Kräuter-Dressing (m, l)</p>					



SUPPEN & TRADITIONELLES

Hausgemachte Suppen

EUR

Rinderkraftbrühe

mit Eigelb (a)

4.80

mit Markklößchen (g, a)

4.80

mit Flädle (a, m, g)

4.80

Traditionell, einfach, gut

Original **Pfälzer Kartoffelrösti**  (a, m, g)

mit Spiegelei und Käse überbacken

9.90



BESONDERE SPEZIALITÄTEN

Marc's hausgemachte Pasta	EUR
typisch mediterran, auf Pfälzer Art verfeinert	
Tagliatelle an Cherrytomatensauce  (a, g, m) mit frischem Basilikumpesto und gehobeltem Parmesan	12.80
Spinat-Ricotta-Ravioli an Olivenöl  (a, g, m, d) mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen	13.30
Saumagen-Ravioli an Regentjus (*1, *2, *3, *4, *5) (a, g, m, b, s) auf Weinsauerkraut mit Rieslingschaum	14.30
Feine Spaghetti an...	
... Bärlauchpesto  (a, m, g)	10.20
... Basilikumpesto  (a, m, g)	10.20

Alle Pasta-Variationen als kleine Portion für 2.00 € weniger

Typisch pfälzisch

Pfälzer Saumagen (*1, *2, *3, *4, *5) mit Weinsauerkraut und Hausbrot (g, s)	10.70
mit Weinsauerkraut und Bratkartoffeln (s)	12.90
	kleine Portion 2.00 € weniger
Gebratene Blut- und Leberwurst (a, g, s) auf Weinsauerkraut und Bratkartoffeln	12.20



HAUPTGERICHTE

EUR

Rumpsteaks vom Grill

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 24.90
Ladies' cut 22.90

"Hopfestubb" vom argentinischen Rind (m h, b)
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites,
gemischter Salat

Men's cut 22.60
Ladies' cut 20.60

"Pfälzer Art" vom argentinischen Rind (b, s, g, m, h)
mit gedünsteten Zwiebeln, Regentjus und Bratkartoffeln,
gemischter Salat

Men's cut 23.60
Ladies' cut 21.60

"Knobi" vom argentinischen Rind (h, m)
mit frischem Knoblauch und Pommes Frites
gemischter Salat

Men's cut 22.60
Ladies' cut 20.60

Kräuterbutter (m) oder Knoblauchbutter extra

1.50



HAUPTGERICHTE

Fisch

EUR

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

18.80

Gebraaten an Zitronengras-Schaum auf hausgemachten
Tagliatelle mit Saisongemüse

Schwein

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

13.10

Pommes Frites und gemischter Salat

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

16.50

an pikanter Pfeffersauce, hausgemachte Spätzle und gemischter Salat

Alle Schwein-Variationen als kleine Portion für 2.00 € weniger

Beilagen extra

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

3.60

Gemischter Salat (h, m)

4.00

Extra Soße (b, m, g, s)

2.60



GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

EUR

Bellaris Mineralwasser	0,25 lt.	2.50
naturell, medium oder classic	0,75 lt.	4.60
Bellaris Direktsaft Apfelschorle	0,25 lt.	2.60
	0,50 lt.	3.80
Bellaris Gold Orange, Bellaris Zitrone (Süsssprudel)	0,25 lt.	2.60
	0,50 lt.	3.80
Coca Cola (*6), Coca Cola Light (*6), Spezi (*6)	0,30 lt.	2.60
	0,50 lt.	3.90
Orangensaft / Schorle	0,25 lt.	2.60
	0,50 lt.	3.80
Bitter Lemon (*7)	0,25 lt.	2.60
	0,50 lt.	3.80
Bellaris Schwarzer Johannisbeer-Schorle	0,25 lt.	2.60
	0,50 lt.	3.80
Traubensaft rot oder weiß aus eigener Herstellung	0,25 lt.	2.60
	0,50 lt.	3.80
Traubensaftschorle rot oder weiß	0,25 lt.	2.50
	0,50 lt.	3.70



GETRÄNKE

Warme Getränke

EUR

Kaffee		2.30
Espresso		2.10
Doppelter Espresso		3.80
Milchkaffee	Kaffee, warme Milch	3.20
Cappuccino	doppelter Espresso in aufgeschäumter Milch	3.00
Latte Macchiato	aufgeschäumte Milch mit Espresso	3.50
Espresso Macchiato	Espresso mit einer Milchschaumhaube	2.60
Tee	diverse Sorten	2.50
Heiße Schokolade	mit Sahne	3.30

Unser Kaffee kommt von der Kaffeerösterei in Landau KFE

Bier – Bellheimer, unser Bier aus der Region

EUR

Bellheimer Lord Pils	hell, frisch vom Fass	0,30 lt.	3.00
		0,50 lt.	3.80
Radler	hell, frisch vom Fass	0,30 lt.	3.00
		0,50 lt.	3.80
Bellheimer Weizen	hefetrüb, Flasche	0,50 lt.	3.80
Valentins Weizenbier	alkoholfrei, Flasche	0,50 lt.	3.80
Bellheimer Lord-Fresh	alkoholfrei, Flasche	0,33 lt.	3.30



GETRÄNKE

Aperitif

EUR

Winzersekt Weißer Burgunder	trocken Jean Rapp	0,10 lt.	3.50
		0,75 lt.	20.50
Secco Rosé	Dornfelder Trauben Weingut Wendel	0,10 lt.	3.00
		0,75 lt.	18.50
Secco Weiß	Weingut Wendel	0,10 lt.	3.00
		0,75 lt.	18.50
Aperol Sprizz (*5)	Sekt, Aperol (*5) Mineralwasser, Eis	0,25 lt.	5.50
Hugo	Holundersirup, Sekt, Eis, Minze	0,25 lt.	5.50
Hausdrink "Manuela"	Riesling-Spritz	0,25 lt.	5.50
TraubenBitzler	alkoholfrei	0,25 lt.	3.80

Kleiner und stärker

Campari (*5)		4 cl	3.00
Campari Orange, Soda (*5)		4 cl	4.00
Martini bianco, Martini rosso (*5)		4 cl	3.50
Ramazotti, Eis, Zitrone		2 cl	3.50



Jetzt neu: GIN TONIC

EUR

Bombay Sapphire London Dry Gin 4 cl
Thomas Henry Tonic Water 0,2 lt. Flasche
Eiswürfel

6.90

Tanqueray No Ten Imported 4 cl
Thomas Henry Tonic Water 0,2 lt. Flasche
Eiswürfel

7.50

Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin 4 cl
Thomas Henry Tonic Water 0,2 lt. Flasche
Eiswürfel

9.90





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 Personen auch am Mittag oder an Ruhetagen.

Öffnungszeiten Küche

Montag – Samstag 17.00 – 21.30 Uhr

Sonn- & Feiertage 11.30 – 14.00 Uhr und 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
Food/Non-Food/Fleisch	Weinstrassen C+C, Neustadt/Weinstrasse
Bier/Mineralwasser	Park & Bellheimer AG, Bellheim
Wein	Weingut Wendel, Kapellen-Drusweiler
Weintrinkessige	Doktorhof in Venningen (Pfalz)
Food/Non-Food	Südfisch, Mannheim
Mehl	Karl Bindewald Kupfermühle
Kartoffeln	Detzel, Herxheim
Kaffee	Kaffeerösterei KFE in Landau

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

Alle unsere Weine und Sekte enthalten Sulfite.

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.