



VORSPEISEN & SALATE

<b>Vorspeisen</b>	EUR				
<p><b>Rindfleisch-Mozzarella-Carpaccio</b> (m, s) mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesan, bestäubt von edlem Kräuterweinessig „Casanova“ vom Doktorenhof in Venningen</p>	13.20				
<p><b>Lauwarmes Pfälzer Rösti</b> (f, m) mit gebratene Garnelen und Kräuterquark</p>	13.80				
<p><b>Weinbergschnecken</b> (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;">7.80</td> </tr> <tr> <td>1 Dutzend</td> <td style="text-align: right;">11.50</td> </tr> </table>	1/2 Dutzend	7.80	1 Dutzend	11.50
1/2 Dutzend	7.80				
1 Dutzend	11.50				
 <b>Salate</b>					
<p><b>Salatschüssel "Marc"</b> (m, h, g) Gemischte Rohkost und Blattsalate mit gebratenen Schweinefiletstreifen und Hausbrot</p>	13.90				
<p><b>Salatschüssel "Ruth"</b> (m, h, g, c, s) Gemischte Rohkost und Blattsalate mit gebratenen Riesenkrevetten und Hausbrot</p>	14.90				
<p><b>Salatschüssel "Hopfestubb"</b> (m, h, g, s) Gemischte Rohkost und Blattsalate mit gebratener Entenleber und Hausbrot</p>	16.90				
<p><b>Salatschüssel "nature"</b>  (m, h, g, s) Gemischte Rohkost und Blattsalate, Hausbrot</p>	9.20				
<p><b>Wahlweise die hausgemachte Salatsauce</b> Italienisches Dressing oder Joghurt-Kräuter-Dressing (m, l)</p>					



SUPPEN & TRADITIONELLES

---

**Hausgemachte Suppen**

EUR

**Rinderkraftbrühe**

mit Eigelb (a)

5.80

mit Markklößchen (g, a)

5.80

mit Flädle (a, m, g)

5.80

**Traditionell, einfach, gut**

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

mit Spiegelei und Käse überbacken

11.80



BESONDERE SPEZIALITÄTEN

---

**Marc's hausgemachte Pasta**

EUR

typisch mediterran, auf Pfälzer Art verfeinert

**Tagliatelle an Cherrytomatensauce**  (a, g, m)

14.60

mit frischem Basilikumpesto und gehobeltem Parmesan

**Spinat-Ricotta-Ravioli an Olivenöl**  (a, g, m, d)

14.80

mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen

**Saumagen-Ravioli an Regentjus** (\*1, \*2, \*3, \*4, \*5) (a, g, m, b, s)

15.60

auf Weinsauerkraut mit Rieslingschaum

Feine **Spaghetti** an...

... Bärlauchpesto  (a, m, g)

10.60

... Basilikumpesto  (a, m, g)

10.60

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)

12.90

mit Weinsauerkraut und Bratkartoffeln (s)

15.40

kleine Portion 2.00 € weniger



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 27.80  
Ladies' cut 25.80

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

Men's cut 25.90  
Ladies' cut 23.90

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

Men's cut 26.90  
Ladies' cut 24.90

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

Men's cut 25.90  
Ladies' cut 23.90

Kräuterbutter (m) oder frischer Knoblauch extra

2.00



HAUPTGERICHTE

---

**Fisch**

EUR

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

20.80

Gebraaten an Zitronengras-Schaum auf hausgemachten  
Tagliatelle mit Saisongemüse

**Schwein**

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

14.90

Pommes Frites und gemischter Salat

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

17.40

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)

4.50

Gemischter Salat (h, m)

4.90

**Extra Soße** (b, m, g, s)

3.50



## **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 – 21.00 Uhr

Sonn- & Feiertage 11.30 – 14.00 Uhr und 17.00 – 20.30 Uhr

Montag & Dienstag Ruhetag (November-Juli)

Sonntag 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 Weizen, ,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.**