

.Aperitif-Empfehlung.

Lillet Vive

Lillet blanc, Tonic Water und Gurkenscheibe

Glas 0,2l 7,90€

Martini Royal

Martini Bianco, Winzersekt und Zitrone

Glas 0,2l 7,90€

.Sekt & Champagner.

Rieslingsekt, trocken

Sektkellerei Maximilian, Neustadt

Glas 0,1l 5,40€

Flasche 0,75l 28,00€

Champagner Taittinger

Brut Réserve

Glas 0,1l 14,50€

Flasche 0,75l 75,00€

Prestige Rosé

Flasche 0,75l 95,00€

„In der schönen Pfalz, gehen Zimmerleute,
gerne auf die Walz,
kehren ein, zu Brot, und Wein,
werden überall, willkommen sein.

Denn Pfälzer sind gastfreundliche,
lustige Leute, wer sie kennt, hat mit ihnen, viel Freude.

Das schöne Pfälzer-Land, ist Urlaubern sehr bekannt,
mit seinen Blumen geschmückten kleinen Straßen, und Gassen,
möchte es niemand wieder verlassen.“

Inge Wamser

.Mühlenmenü.

Warmer **Calvados-Apfel mit Blutwurst gefüllt**
garniert mit gelbem Löwenzahn

Süppchen von Pfälzer Kartoffel mit Räucherforelle

Pfälzer **Bouef Bourguignon**
mit geschmorten Süßkartoffeln
(Rind von Bauernhöfen aus der Umgebung)

Rostiger Ritter
an Vanillesauce mit Butterkekseis

3-Gänge (ohne Suppe) 51,00€

4-Gänge 59,00€

.Vegetarisches Menü.

Creme Brûlée von Ziegenkäse
mit Rhabarber-Erdbeer-Chutney

Perlgraupenrisotto
mit buntem Gemüse

Gelee vom Weihermühler Bienenhonig
mit Waldmeisterschaum

3-Gänge 40,00€

.Vorspeisen.

Quiche Lorraine Lothringer Art mit kleinem Salatbouquet	13,50€
Geräucherte Bachforelle aus der Pfalz an Apfel-Radieschen-Salat (<i>auch vegetarisch erhältlich</i>)	14,00€
Warmer Calvados-Apfel mit Blutwurst gefüllt garniert mit gelbem Löwenzahn (<i>auch vegetarisch erhältlich</i>)	12,50€
Creme Brûlée von Ziegenkäse mit Rhabarber-Erdbeer-Chutney	12,50€

.Salat.

Salatteller mit gebratenem Doraden-Filet und Aioli	20,00€
Vietnamesische Frühlingsröllchen an buntem Blattsalat (<i>Hergestellt von unseren vietnamesischen Auszubildenden</i>)	14,50€
Kleiner Blattsalat der Jahreszeit	6,00€

.Aus dem Suppentopf.

Herzhaft Kalbsbouillon mit Flädle und Gemüsestreifen	8,00€
Pfälzer Kartoffelsuppe mit Räucherforelle	9,50€
Suppe des Tages	9,00€

.Fisch & Meeresfrüchte.

Lachsravioli in rahmiger Hummersauce
mit zweierlei Fischfilets 29,00€

In Pfälzer Wurzelgemüse-Sud **gedünstetes Kabeljaufilet**
mit Dillkartoffeln und Zitronenbutter gegart 28,00€

.Fleischgerichte.

Hühnerbrust im Schwarzwälder Schinkenmantel
auf Perlgraupenrisotto mit buntem Gemüse 25,50€

Pfälzer **Bouef Bourguignon**
mit geschmorten Süßkartoffeln
(Rind von Bauernhöfen aus der Umgebung) 31,50€

Saftiger **Kalbs-Rahmbraten** vom Tafelspitz
mit Eierspätzle und buntem Gemüse der Saison 29,50€

Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren und Zitrone
dazu Pommes Frites und kleiner Blattsalat 18,50€

Saumagen vom Landmetzger
auf Kartoffel-Blumenkohl-Püree, jungen Möhren
Trüffeljus und frisch gehobeltem Trüffel 26,00€
(2. Platz beim Internationalen Saumagenwettbewerb)

Lammhaxe
auf Kartoffel-Bärlauch-Püree und grünen Bohnen 32,50€

Alle Gerichte auch **mit Trüffel** erhältlich +5,00€

.Vegan.

Duo vom Blumenkohl

Wings und Püree mit Gemüsejus

19,00€

.Vegetarisch.

Waldpilzravioli mit Trüffel-Rahmsauce

und frisch gehobeltem Trüffel

22,00€

Perlgraupenrisotto mit buntem Gemüse

19,00€

.Kindergerichte.

Kinderschnitzel vom Schwein

mit Pommes frites und Ketchup

10,50€

Hühnerbrust im Schwarzwälder Schinkenmantel

mit Eierspätzle und Rahmsauce

15,50€

Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise

5,50€

.Dessert.

Gelee vom Weihermühler Bienenhonig mit Waldmeisterschaum	11,50€
Rostiger Ritter an Vanillesauce mit Butterkekseis	9,50€
Geeister Kir Royal Cassissorbet, Cassislikör und Pfälzer Rieslingsekt	12,50€
Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Sahne	8,50€

.Käse.

Quartett von gereiftem Käse mit Rhabarber-Erdbeer-Chutney und Baguette <i>(Maître fromager affineur WALTSMANN)</i>	14,50€
---	--------

.Digestif-Empfehlung.

Cronauers Mühlenwasser verschiedene Sorten Williams Birne, Mirabelle oder Wildkirsch	Glas 4cl 5,50€
Grappa Sarpa di Poli Barrique 4y	Glas 4cl 10,50€