

# Speisekarte Juli

## TAGESANGEBOT

Montag, 13. Juli 2020

Sommer-Wirsinggemüse "untereinander" mit Frikadelle *-aus der Region-* 9,00 €  
*junder Sommerwirsing, Kartoffeln, Sahne, Butter*

Dienstag, 14. Juli 2020

Spaghetti mit Pfifferlingen und kleinem Salat 10,95 €  
*Spaghetti, Pfifferlinge, getrocknete Tomaten, Creme fraiche, Sahne, Basilikum, junge Zwiebeln, Petersilie*

Mittwoch, 15. Juli 2020

Hühnerfrikassee mit kleinem Salat 8,95 €  
*Hühnerfleisch, Reis, Spargel, Champignons, Kapern, Erbsen, Butter, Sahne, Weisswein, Kerbel, Petersilie*

Donnerstag, 16. Juli 2020

Kohlrabi-Möhren-Topf in Kerbelsauce mit Bratwurstkringel *-aus der Region-* 10,95 €  
*Kohlrabi, Möhren, Kartoffeln, Sahne, Butter, Kerbel, Petersilie*

Freitag, 17. Juli 2020

2 junge Matjes nach "Hausfrauen Art" 10,95 €  
*und neuen Kartoffeln aus der Pfalz*

Samstag, 18. Juli 2020

Rösti mit Graved Lachs und Senf-Dill-Sauce 10,95 €  
*Süßer Senf, Dill, Zucker, Essig, Pflanzenöl*

**Ab 1. Juli erhalten Sie auf unsere Tagesangebote  
zusätzlich 10 % Rabatt**

## VEGETARISCH

Frankfurter Grüne Sauce mit neuen Kartoffeln aus der Pfalz *-aus der Region-* 9,50 €  
*Joghurt, Creme fraiche, Gewürzgurken, Mayonaise, Kräuter*

Spaghetti mit Pfifferlingen und kleinem Salat 12,95 €  
*Spaghetti, Pfifferlinge, getrocknete Tomaten, Creme fraiche, Sahne, Basilikum, junge Zwiebeln, Petersilie*

Waldpilzpfanne mit Bandnudeln und kleinem Salat 9,95 €  
*gemischte Waldpilze, Champignons, Petersilie, Butter, Sahne, Zwiebeln, Parmesan*

Ratatouile (provenzalischer Gemüsetopf) 9,95 €  
*Zuccinis, Auberginen, Paprika, Zwiebeln, Basilikum, Knoblauch*

Ratatouile mit gebratenem Ziegenkäse und Kräuter-Oliven 12,95 €

Sommer-Wirsinggemüse "untereinander" *-aus der Region-* 8,50 €  
*junder Sommerwirsing, Kartoffeln, Sahne, Butter*

Blumenkohlragout in Kräutersoße *-aus der Region-* 8,95 €  
*Blumenkohl, Kartoffeln, Milch, Butter, Gemüsfond, Mehl, Petersilie, Schnittlauch*

Kohlrabi-Möhren-Topf in Kerbelsauce *-aus der Region-* 8,95 €  
*Kohlrabi, Möhren, Kartoffeln, Sahne, Butter, Kerbel, Petersilie*

## SUPPEN

Gazpacho (kalte Gemüsesuppe) 7,50 €  
*Gurken, Paprika, Petersilie, Zwiebeln, Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, Essig, Tabasco*

Möhren-Ingwer-Suppe *-aus der Region-* 7,50 €  
*Möhren, Kartoffeln, Gemüsefond, Ingwer, Zwiebeln, Butter, Creme fraiche*

## OFENKARTOFFEL

mit Kräuterquark und kleinem Salat 6,95 €

mit Kräuterquark, Shrimps und kleinem Salat 11,95 €

## MIT FLEISCH + GEFLÜGEL

Frikadelle (solo) 2,75 €

Bratwurstkringel (solo) 3,95 €

Wiener Kalbsschnitzel (solo) 10,95 €

*zuzüglich Preis für Gemüse oder Salat Ihrer Wahl*

Cordon bleu 13,50 €  
*mit schwäbischem Kartoffelsalat*

Rinderroulade mit Salzkartoffeln und Gemüse Ihrer Wahl *-aus der Region-* 15,95 €  
*Rinderrouladen, Zwiebeln, Speck, Senf, Gewürzgurke*

Chili con Carne mit kleinem Salat 9,50 €  
*Rinderhack, Rote Bohnen, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Petersilie, Coriander, Knoblauch*

Rindergeschnetzeltes mit Pfifferlingen, Spätzle und kleinem Salat 14,95 €  
*Rindfleisch, Pfifferlinge, Pastinaken, Möhren, Staudensellerie, Zwiebeln, Rotwein, Butter*

Rheinisches Bohnengemüse mit Rinderbrust *-aus der Region-* 12,95 €  
*Stangenbohnen, Rinderbrust, Apfel, Tomaten, Suppengemüse*

Gefüllte Paprikaschoten mit Butterreis und kleinem Salat 13,50 €  
*Paprika, gemischtes Hackfleisch, Tomaten, Mozzarella, Reis, Oliven, Eier, Zwiebeln, Schnittlauch*

Hühnerfrikassee mit kleinem Salat 10,95 €  
*Hühnerfleisch, Reis, Spargel, Champignons, Kapern, Erbsen, Butter, Sahne, Weisswein, Kerbel, Petersilie*

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und roter Bete *-aus der Region-* 10,50 €  
*Hackfleischgemischt, Kartoffeln, Zwiebeln, Eier, Sahne, Kapern, Butter, Weisswein*

Dicke Bohnen mit Mettwurst *-aus der Region-* 11,95 €  
*Dicke Bohnen, Mettwurst, Fleischbrühe, Kartoffeln, Zwiebeln, Bohnenkraut*

Spanische Paella mit kleinem Salat 12,95 €  
*Paellareis, Huhn, Paprika, Bohnen, Erbsen, Shrimps, Tintenfisch, Muscheln, Knoblauch, Zwiebeln, Wein*

*Gerne informieren wir Sie über Zutaten in unseren Speisen,  
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.*

## VORSPEISEN-KÄSE-SALATE

|  |       |         |
|--|-------|---------|
| Melonensalat "Chateau des Alpilles"                              |       | 8,95 €  |
| <i>Melonen, Schafskäse, Tomaten, Basilikum, natives Olivenöl</i> |       |         |
| Antipastiteller (gegrilltes Gemüse)                              |       | 11,95 € |
| <i>mit Chorizo, Käuteroliven, Schafskäse, Aioli</i>              |       |         |
| Käseteller mit Feigensenf  | 100 g | 7,50 €  |
| Ruccola mit gebratenem Ziegenkäse                                |       | 9,50 €  |
| <i>und Cassisvinaigrette</i>                                     |       |         |
| Tomaten-Mozzarella "Caprese"                                     |       | 9,50 €  |
| <i>mit frischem Basilikum und nativem Olivenöl</i>               |       |         |

## BLATTSALATE DER SAISON MIT KRÄUTERINAIGRETTE

|                                  |              |       |         |
|----------------------------------|--------------|-------|---------|
| Salatteller                      | klein 5,50 € | gross | 7,50 €  |
| mit gebratener Putenbrust        | klein 8,50 € | gross | 12,50 € |
| mit Schafskäse, Oliven, Peperoni | klein 9,95 € | gross | 13,50 € |
| mit Shrimps                      | klein 9,95 € | gross | 13,50 € |

## DESSERT

|   |  |        |
|---|--|--------|
| Tiramisu                                    |  | 6,95 € |
| <i>Kaffeedesserttörtchen mit Mascarpone</i> |  |        |
| Lauwarmes Schoko-Biskuitküchlein            |  | 6,95 € |
| <i>mit Vanillesauce</i>                     |  |        |
| Beerenauswahl (Him-Blau-Erdbeeren)          |  | 7,95 € |
| <i>mit Vanilleeis oder flüssiger Sahne</i>  |  |        |

## FISCH

|  |      |         |
|--|------|---------|
| Kräuter-Doraden-Filets   |      | 14,95 € |
| <i>mit Ratatouille, Rosmarinbratlingen und kleinem Salat</i>   |      |         |
| Rotbarschfilet (Island) -gebraten-   |      | 15,95 € |
| <i>mit Kartoffelsalat oder Salzkartoffeln und Remoulade</i>  |      |         |
| Rösti mit Graved Lachs und Senf-Dill-Sauce   |      | 12,95 € |
| <i>Süßer Senf, Dill, Zucker, Essig, Pflanzenöl</i>   |      |         |
| Fischsalat "Bistro verde"  | 100g | 6,50 €  |
| <i>Garnelen, Tintenfisch, Flusskrebbsfleisch, Paprika, Tomaten, Basilikum, Petersilie</i>  |      |         |
| Bouillabaisse (provenzalische Fischsuppe)  |      | 11,95 € |
| <i>Gemischtes Fischfilet, Garnelen, Zwiebeln, Kartoffeln, Tomaten, Weisswein, Fenchel, Möhren, Petersilie, Knoblauch, Olivenöl</i> |      |         |
| Garnelen-Pfännchen mit kleinem Salat   |      | 12,95 € |
| <i>Garnelen, Tomaten, Weisswein, Olivenöl, Petersilie, Knoblauch, Schalotten, Pfefferschoten</i>                                   |      |         |

## NEUE HOLL. MATJES

|   |   |         |
|---|---|---------|
| 2 Matjes -solo-   |  | 6,95 €  |
| 2 Matjes mit Schwarzbrot und roten Zwiebeln                       |   | 9,95 €  |
| 2 Matjes nach "Hausfrauen Art" und neuen Kartoffeln aus der Pfalz |   | 12,95 € |
| 2 Matjes mit Speckböhnchen und neuen Kartoffeln aus der Pfalz     |   | 12,95 € |
| 2 Matjes mit Rösti, Salat und Dillcremesauce                      |   | 13,95 € |
| 2 Matjes mit Ofenkartoffel, Kräuterquark und Speckböhnchen        |   | 14,95 € |