



Suppe:

Cremige Bärlauchsuppe mit Croutons und Sahnehaube 7,80

Salat:

Pfälzer Feldsalat 15,80

in Hausdressing, garniert mit Bacon und Croutons, dazu Bratkartoffeln

Salat Frühlingserwachen 18,80

Bunte Blattsalate in Bärlauchdressing, mit Perlzwiebeln, Radieschen und grünem Spargel, dazu gegrillte Kalbssteakstreifen

Nudeln / Reis:

Spring-Bowl 16,80

*mit Wildreis, gegrillter grüner Spargel, gegrillter Mango, gebr. Paprika, Radieschen, Feldsalat, Feta und Erdnüssen
mit Lachs + 5,80*

Bärlauch-Ravioli 17,80

Ravioli mit Bärlauch-Ricottafüllung in zerlassener Zitronenbutter, garniert mit grünen Spargelstücken und Parmesanspänen

Fleisch:

Kalbssteak Rustikal 25,80

zart gegrilltes Kalbssteak auf deftiger Knoblauchsoße, an jungem Blattspinat, dazu Rosmarinkartoffeln

Original WIENER SCHNITZEL 24,80

goldgelb paniertes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Beilagensalat

Argent. Rumpsteak Bärlauch 29,80

mit Bärlauchkruste, auf Rotweinsauce mit ofenfrischen Rosmarinkartoffeln und Beilagensalat

Fisch:

Lachssteak 29,80

Lachssteak auf Bärlauchbutter-Sahne mit gebr. grünem Spargel und Wildreis

Dessert:

Mousse au Chocolat 7,80, Crème Brûlée 7,80,

Panna Cotta mit Waldbeeren 7,80



Soup:

*Homemade wild garlic cream soup
with croutons, topped with whipped cream 7,80*

Salads:

*Palatine lamb's lettuce salad 15,80
garnished with bacon, croutons and homefried potatoes*

Salad Frühlingserwachen 18,80

Colourful salads in a wild garlic vinaigrette, with pearl onions, radishes and green asparagus, served with grilled veal stripes

Pasta / Rice:

Spring-Bowl 16,80

*with wild rice, grilled green asparagus and mango, bell peppers,
radishes, lamb's lettuce salad, feta and peanuts
additional with grilled salmon + 5,80*

Wild garlic ravioli 17,80

*Ravioli, stuffed with wild garlic-ricotta in a lemon butter,
garnished with green asparagus and parmesan*

Meat:

Veal steak Rustikal 25,80

*grilled veal steak in a garlic sauce, leaf spinach,
served with rosemary potatoes*

Original WIENENER SCHNITZEL 24,80

breaded veal escalope with homefried potatoes and a side salad

Argent. Rumpsteak WILD GARLIC 29,80

*Coated with wild garlic, in a red wine jus, served with rosemary potatoes
and a side salad*

Fish:

Salmon steak 29,80

*Salmon steak in a wild garlic cream sauce
with grilled green asparagus and wild rice*

Dessert:

*Mousse au Chocolat 7,80, Crème Brûlée 7,80,
Panna Cotta with wildberries 7,80*