

## Vorspeisen

Euro

**Terrine von der Lachsforelle**  
an Blattsalaten in Portweindressing 13,5

**Carpaccio vom Rind**  
mit frisch gehobeltem Parmesankäse  
an Blattsalaten in Rotweindressing 14,5

**Riesengarnelen in Olivenöl gebraten**  
an Blattsalaten in Portweindressing 15

## Suppen

Euro

**Pfifferling-Cremesuppe** 8

**Essenz von sonnenreifen Tomaten**  
mit Orangenklößchen 8

**Fischsuppe Provenzalische Art**  
mit Knoblauchcrouton und Tomaten-Kräuter-Rouille 10

## Vegetarisch

Euro

**Hausgemachte Pilzravioli in Schnittlauchbutter geschwenkt**  
dazu eine leichte Pilzsahnesauce  
und frische Salate 19

**gebratenes Mediterranes Gemüse**  
an italienischer Kräutersauce  
mit Rosmarinkartoffeln 21  
**vegan**

## **Fische**

Euro

<b>Filet von der Dorade gebraten</b> auf Curry-Sauce mit Mehrkornreis und frischen Salaten	26
<b>Filet vom Kabeljau</b> an Senfsauce mit Blattspinat und Dillkartoffeln	27
<b>Werner's „Gemüse-Fischplatte“</b> herzhafte Safransauce, Rosmarin-Kartoffeln	29

## **Hauptgerichte**

Euro

<b>Pfälzer Saumagen gebraten</b> mit würziger Specksauce mildes Rieslingkraut und Röstkartoffeln (1)	18
<b>Zartes Schweinefilet</b> an Champignon-Traubensauce dazu hausgemachte Spätzle und frische Salate	25
<b>Rumpsteak vom Angusrind</b> an Schalotten-Estragon-Sauce dazu zarte Bohnenbündchen und Herzogin Kartoffeln	28
<b>Medaillon vom Kalbsrücken</b> an Steinpilzrahmsauce Gemüsekörbchen, Kartoffelplätzchen	29
<b>Lammrücken unter der Kräuterkruste</b> an Thymian-Butterjus dazu frische Böhnchen und pommes gratin	29

## ***Hausgemachte Desserts***

	<i>Euro</i>
<b><i>Passionsfruchtsorbet mit AS Secco</i></b>	<i>6</i>
<b><i>Grand-Marnier Parfait im Krokantmantel an Fruchtspiegel</i></b>	<i>11</i>
<b><i>Hausgemachtes Tiramisu</i></b>	<i>11</i>
<b><i>Dessertkreation „Castell“</i></b>	<i>13</i>

*Unsere Mitarbeiter stehen Ihnen bei Fragen zu Allergien und  
Nahrungsmittelunverträglichkeiten jederzeit zur Verfügung*