

GRUPPENKARTE

Vorspeisen und Salate

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel		4,90 €
Variationen von graved Lachs und Heilbutt dazu Joghurt-Kräutersauce und gebratene Gemüsepolenta	■ ●	8,60 €
Kirschtomaten mit Chili-Zucker karamellisiert auf Mozzarella mit Balsamico Glace	■	6,50 €
Salat mit würzig gebratenen Putenstreifen	▲ ■ ●	10,90 €

Hauptspeisen

Speyerer Saumagen ¹ , gebraten auf Weinsauerkraut mit gedünsteten Zwiebeln und Brot		9,90 €
Pfälzer Leberknödel mit Weinsauerkraut Zwiebelsauce und Brot		8,90 €
Spaghetti mit hausgemachtem Basilikum-Pesto Kirschtomaten und Parmesankäse	▲	10,90 €
'Halbmondpfännchen' Schweinemedallions auf hausgemachten Spätzle, Champignon-Rahmsauce und Gemüse		16,90 €
Cordon bleu vom Schwein, selbst zubereitet, gefüllt mit Schinken ¹ und Käse dazu Pommes frites auch Gluten und Lactose frei	■ ●	12,90 € 14,90 €
Rumpsteak mit gedünsteten Zwiebeln oder Kräuterbutter oder Pfeffersauce und Bratkartoffeln	▲ ■ ●	16,90 €
Gegrilltes Lachsfilet mit Rahmspinat und Basmatireis	▲ ■ ●	12,90 €

Dessert

Zweierlei geeister Schokoladen-Mousse auf frischem Ananasragout		5,90 €
Gemischtes Eis	■	3,50 €

¹ Hinterschinken enthält E 407, E450, E451, E621, E316, E250

GRUPPENKARTE

Allergienarme Gerichte / Bio Lebensmittel ▲ ■ ● Bio

2008 haben wir unsere Küche in der Gesamtheit umgestellt und Zutaten die Geschmacksverstärker oder Farb- und Konservierungsstoffe enthalten soweit wie möglich ausgetauscht. Ein Großteil unserer Speisen sind jetzt für den „Allergiker“ verträglich. Seit Anfang 2011 bieten wir Ihnen auch 'Bio-Gerichte an.

Die mit einem blauen Dreieck ▲ gezeichneten Speisen sind frei von **Zucker, künstlichen Süßstoffen, Hasel und Erdnüssen, Hefe, Farb- und Konservierungsstoffen, Hühnereiern, und Geschmacksverstärkern.**

Die mit einem roten Punkt ● gezeichneten Speisen sind frei von **Milchzucker (Lactose)**. Generell kochen wir mit lactosefreier Milch.

Die mit einem grünen Quadrat ■ gezeichneten Speisen sind **glutenfrei**.

Das zu manchen Speisen gereichte Brot ist **nicht automatisch glutenfrei**.

Bestellen Sie Gluten freies Brot gesondert beim Servicepersonal.

Natürlich können wir bei Allergien z.B. auf Tomaten oder Paprika die Gerichte auch ohne diese Zutaten zubereiten. Sprechen Sie mit unserem Servicepersonal.

Die mit dem Zeichen **Bio** ausgewiesenen Gerichte werden mit Lebensmittel aus biologischem Anbau hergestellt.

Unsere Spätzle werden aus **Bio-Zutaten** selbst hergestellt. Natürlich verwenden wir dazu und grundsätzlich nur **Bio Eier**.

Wir verwenden Fischprodukte mit den Siegeln von **MSC, Bioland** oder **Naturland** bzw. richten uns nach den **Empfehlungen** des Fischratgebers von **WWF**.