

GENUSSMOMENTE & TERMINE

APRIL:

23. April Lachsgrillen – Saisonstart

MAI:

1. Mai trotz Feiertag haben wir geschlossen

7. Mai Lachsgrillen

10. Mai zusätzlich zum à la carte gibt's ein Muttertagsmenü

14. Mai Christi Himmelfahrt: ab 12 Uhr geöffnet
zusätzlich gibt's ein Vatertags-Special-Gericht

21. Mai Lachsgrillen

25. Mai Pfingstmontag: ab 17 Uhr geöffnet

28. Mai Wein Pop-Up – Ilbesheim schenkt ein!
ab 18:30 Uhr: 9 Ilbesheimer Winzer schenken ihre Weine aus
– bei bester Stimmung und Livemusik. (keine Reservierung möglich und nötig)

30. Mai Geschlossene Gesellschaft

JUNI:

4. Juni Fronleichnam: Lachsgrill-Marathon von 12 bis 14 Uhr
und ab 16 Uhr

11. Juni Kartenwechsel: Frühsommer

18. Juni Lachsgrillen

20. Juni Geschlossene Gesellschaft

JULI

2. Juli Lachsgrillen

16. Juli Lachsgrillen

30. Juli Kartenwechsel: Spätsommer

DEZEMBER – SHON ZUM VORMERKEN:

31. Dezember Silvestermenü – 5 Gänge zum Jahresende!

HAND IN HAND



... MIT DEN ERZEUGERN DER REGION





Bei allen Gerichten, die mit diesem Zeichen gekennzeichnet sind, beziehen wir die Hauptzutaten direkt aus der Pfalz.


- Bäckerei Kerner, Herxheim – Baguette und Roggenbrot
- Tarte Gourmet, Hauenstein – Flammkuchenböden
- Die Meckerei, Landau Queichheim – Ziegenkäse
- Patrick Starck, Mörlheim – Kartoffel
- Döllinger, Oberschlettenbach – Eier aus Freilandhaltung (mobile Ställe) und Freilandhähnchen (Bio)
- Bischoffmühle, Billigheim - Ingenheim – div. Getreideerzeugnisse
- Kaffeerösterei Gaumen Freuden, Annweiler -- Kaffee
- Gemüse Weiller , Herxheim – Gemüse
- Kresseman, Rheinzabern – Kresse
- Spargelhof Zapf, Kandel
- Weingut Kuntz-Becker, Göcklingen (Destillate)
- Pfaffmanns Schnapsladen, Wollmesheim (Destillate)
- HEIM, Privat-Sektkellerei, Neustadt (entalkoholisierter Secco)
- Bellheimer Brauerei, Bellheim (Biere, Softgetränke)
- Werner Wermut, Kleinfischlingen

VORSPEISEN & SALATE

VORSPEISEN

- | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
|  | Kleiner Salatteller
gemischte Blattsalate mit Rohkoststreifen nach Saison
und hauseigenem Brennofen-Dressing | 6,20 € |
|  | Cremesüppchen vom Spargel
mit Spargelstückchen, Pistazien-Hähnchennocke und
Öl von Liebstöckel | 8,90 € |
|  | Tatar von grünen und weißen Spargel
mit gerösteten Cashewkernen, rotem Chicorée, Weißbrotschips
und pochiertem Hühnerei | 14,90 € |
|  | Spargelsalat
an Himbeer-Sesam-Vinaigrette mit hausgebeiztem Lachs,
Rucola, Sesam-Senfkebab und Brotschips | 18,60 € |

SALATE

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------|
|  | Großer Salatteller mit unserem leckeren Brot | 11,90 € |
| | wahlweise mit: | |
| | Streifen von der Hähnchenbrust | 16,90 € |
| | Ziegenfrischkäse | 16,90 € |



RUMPSTEAK

Rumpsteak ca. 220 g	
mit Brot	27,60 €
mit Brot und Vorspeisensalat	33,10 €
mit Vorspeisensalat und Bratkartoffeln	36,40 €

Dazu können Sie eine Zutat wählen:

Kräuterbutter, frisch geriebenen Meerrettich, hausgemachtes, feines Pfeffersößchen oder **unsere Riesling-Schmorzwiebeln**

Aufpreis für jede weitere Zutat: Kräuterbutter 1,50 €, Meerrettich 1,00 €, Zwiebeln 1,50 €, Pfeffersößchen 3,00 €

Gerne braten wir Ihr Rumpsteak individuell nach Ihrem Geschmack, wählen Sie:

rare: Kern leicht blutig | nach außen hin rosa | braune, knusprige Kruste

medium: Kern leicht rosa | nach außen hin durch | braune, knusprige Kruste

durch: Kern nach außen hin durchgebraten | braune, knusprige Kruste

DIE DREI RABEN



„Wie kommt ihr auf die drei Raben?“ – so fragen viele Gäste. 1988 begannen wir uns dem Thema Wein & Kunst zu widmen und erwarben bei Armin Hott die Druckrechte für das Bild „Raben-Dusel“.

Das schmückte fortan einen besonderen Rotwein von uns. Der Wein blieb den Kunden, auch wegen des Etiketts, in Erinnerung und wir hörten oft: „ah ... ihr seid das Weingut mit dem Raben.“ Von den Fans des Raben-Dusels bekamen wir unzählige Raben aus allen Materialien geschenkt und so wurde der Rabe mehr und mehr zu unserem Maskottchen. Als wir dann den Brennofen eröffneten, ließen wir uns von Armin noch ein Maskottchen für die Weinstube und eines für unser Gästehaus zeichnen — **so kam es zu der Raben-Trilogie.**

SAISONALE HAUPTSPEISEN



Frischer Stangenspargel

19,90 €

serviert mit tournierten Kartoffeln, wahlweise mit Nussbutter oder Sauce Hollandaise

dazu können Sie gegen Aufpreis wählen:

Gegrillter Spieß von Lachs und Garnele

16,80 €

Kleines Schnitzel vom Kalb

13,80 €

Rinderzunge mit Rotweibutter

14,90 €



Crêpe vom Champignon

23,90 €

gefüllt mit Spargel und Champignons, dazu gegrillte Karotten mit Bärlauch, Sauce Hollandaise und Bröseln

Gebratenes Schollenfilet „Florentiner Art“

33,90 €

mit Sauce Mornay dazu jungen, gedünsteten Blattspinat und Dillkartoffeln

Gratiniertes Kalbsrückensteak

34,90 €

mit eingelegter Birne und Blauschimmelkäse an Risotto vom Bärlauch mit frittierter Petersilie



Gebratene Rosmarin-Polenta (vegan)

23,90 €

mit Enoki-Pilzen, grünem Spargel, Trüffelcreme und Cocktailtomaten

Unser Weinempfehlung zum Spargel:

2024 Silvaner trocken ★★

Eine köstliche Liaison aus feinen Kräuteraromen und saftiger Frucht – leicht und frisch. Kein anderer flirtet so gekonnt mit den zarten Aromen des Spargels!

WAS PFÄLZER UND PFÄLZERINNEN LIEBEN



Vunn allem Ebbes

1 Bratwurst, ½ Scheibe Saumagen und 1 Leberknödel

mit Sauerkraut und Brot

16,60 €

mit Sauerkraut und Bratkartoffeln

19,80 €

Auf Wunsch auch mit einer ganzen Scheibe Saumagen

Aufpreis

3,40 €

Das Pfälzer Dreierlei wird von unserem Onkel, Metzgermeister Klaus Schmitt, gefertigt.



Winzersteak

aus dem Schweinenacken an feinen Riesling-Schmorzwiebeln

mit Brot

15,40 €

mit Bratkartoffeln

18,70 €



Pälzer Flääschknapp

16,90 €

na klar hausgemacht ...

mit leckerer Meerrettichsoße, gebutterten Kartoffeln,
Essig-Gurke und Weingelee

FLAMMKUCHEN



Das Original

mit Speck und Zwiebel

12,20 €



Der Saisonale

mit Rinderstreifen, Safranmayonnaise, grünem Spargel,
grobem Pfeffer und Frühlingslauch

14,90 €



Der Ausgefallene

mit Ziegenfrischkäse, Walnüssen, Honig und Thymian

14,40 €



Der Süße

mit Apfel und Zimtzucker

12,20 €



Der Süße – flambiert

14,60 €






Unser Brotkörbchen vom Bäcker

enthält zweierlei Brotsorten. Beide Brote werden von der Bäckerei Kerner aus Herxheim gebacken. Das dunkle Brot ist ein Roggen-Dinkel-Brot, das Helle ein Baguette mit Maisgries, Pfeffer und einem Hauch Knoblauch.

Bei allen Gerichten „mit Brot“ ist das Brot inkludiert,
ein Brotkörbchen, z. B. vorab zum Wein, berechnen wir mit

2,00 €

DESSERTS

	Cappuccino Eis eine Kugel Walnusseis schmilzt sanft in einem Espresso, garniert mit einem Häubchen frischer Schlagsahne – ein kleines aber feines Dessert!	5,50 €
	Flammkuchen - der Süße mit Apfel und Zimtzucker flambiert	12,20 € 14,60 €
	Hausgemachtes Fruchtsorbet im „Sekt-Bad“ (Riesling-Winzersekt) garniert mit frischen Früchten (auf Wunsch auch mit entalkoholisiertem Secco möglich)	7,60 €
	Hausgemachtes Fruchtsorbet garniert mit frischen Früchten	5,50 €
	Pudding im Knuspersäckchen auf Erdbeer-Rhabarber-Ragout mit Vanillecreme und Schokoladenstreusel	9,30 €
	Tiramisu von Rhabarber mit Blätterteig dazu Eiscreme von Erdbeere und Vanille und Rhabarbergel	8,90 €

Alle **Preise** verstehen sich inklusive unseres netten Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Auskunft zu **Allergenen und Zusatzstoffen** erhalten Sie bei unserem Service.