

„Sommer im Käsbüro“

Vorspeise

Gegrillte Wassermelone

mit lauwarmen Parmaschinken

13,00 €

Suppe

Curry - Mangosuppe

mit gebratener Jakobsmuschel

9,50 €

Hauptspeisen

Gebratenes Kotelett

vom Pfälzer Bio - Wollschwein

mit blauer Ur – Möhre und Gratintörtchen

23,00 €

Spinatknödel (vegetarisch)

in Nussbutter, Rucola und Grana Padano

16,00 €

Medium gebratenes Thunfischsteak

auf gebratenem grünem Spargel, Curryschaum und Butternudeln **24,00 €**

Dessert

Schokoladeneis

auf Grand Manier - Erdbeeren

8,00 €

Aperitifempfehlung

„Fräulein Käsbüro“

*Secco mit Rhabarbersirup
und Mineralwasser*

5,50 €

Roséekt Pinot dry

Heim`sche Privat Sektkellerei, Neustadt a.d. Weinstraße **5,90 €**

Cremant brut

Heim`sche Privat Sektkellerei, Neustadt a.d. Weinstraße **6,50 €**

Weinempfehlung

2017 „Sommercuvée“ 0,25 l

*Riesling, Gewürztraminer und Scheurebe trocken
Weingut Fitz - Ritter, Bad Dürkheim*

7,00 €

2017 Dürkheimer Schenkenböhl 0,25 l

*Rosé vom Schwarzriesling trocken
Weingut Gebr. Bart, Bad Dürkheim*

5,00 €

2017 Aufwind Cuvée blanc 0,25 l

*trocken, aus Sauvignon und Muskateller
Weingut Hensel, Bad Dürkheim*

8,50 €

2017 Riesling

*trocken
Weingut Hensel, Bad Dürkheim*

5,10 €

2017 Aufwind

*Weißburgunder und Chardonnay trocken
Weingut Hensel, Bad Dürkheim*

8,50 €