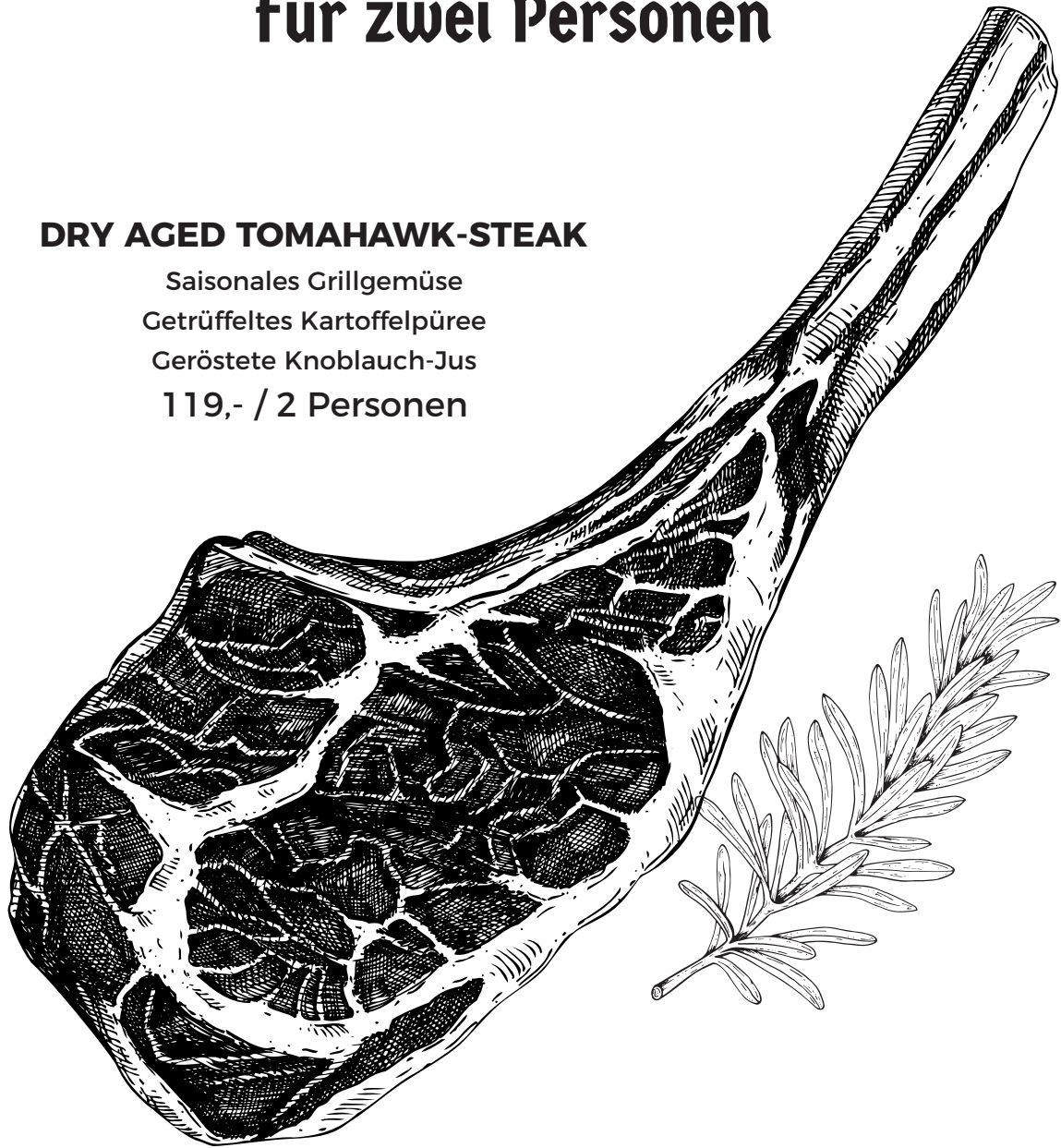


# Tomahawk-Steak

für zwei Personen

## DRY AGED TOMAHAWK-STEAK

Saisonales Grillgemüse  
Getrüffeltes Kartoffelpüree  
Geröstete Knoblauch-Jus  
119,- / 2 Personen



### GARSTUFEN

Hitze verändert den Geschmack  
und die Konsistenz des Fleisches:

„Well Done“ präsentiert sich **durchgegart  
und saftig**. „Medium“ bietet eine  
**zart-rosa Mitte**, während „Rare“ den  
**intensiven Fleischgeschmack**  
und eine zarte Textur betont.

**WELL DONE**  
61 - 70 ° C

**MEDIUM**  
54 - 56 ° C

**RARE**  
45 - 49 ° C

# CHAMPAGNER



	0,1 l	0,75 l
<b>LAURENT-PERRIER „LA CUVÉE“</b> Brut	12,-	84,-
<b>LAURENT-PERRIER „CUVÉE ROSÉ“</b> Brut	16,-	112,-
<b>JOSÉ MICHEL &amp; FILS „CHAPITRE“</b> Pinot Meunier   Extra Brut		139,-
<b>JOSÉ MICHEL &amp; FILS</b> „SPECIAL CLUB MILLÉSIME“ Pinot Meunier / Chardonnay   Brut		219,-

## SEKT & SECCO

	0,1 l	0,75 l
<b>RIESLING SEKT</b> Klassische Flaschengärung Trocken	5,-	28,-
<b>ROSÉ SEKT</b> Brut   Spätburgunder Cuvée Weingut Motzenbäcker	6,-	35,-
<b>MARIE SEKT</b> Brut   Sauvignon Blanc Weissburgunder   Auxerrois Weingut Motzenbäcker	6,-	35,-
<b>MORGENLANDFAHRERIN</b> Brut Nature   2000   Muskateller Traminer   Sauvignon Blanc   Chardonnay Weingut Motzenbäcker		147,-
<b>WEISSBURGUNDER SEKT</b> Brut   Johannes Weine	5,-	28,-
<b>SAUVIGNON BLANC SECCO</b> Trocken   Gesprächsstoff Weinwerk	4,-	22,-
<b>PFIRSICH SECCO</b> Fruchtig   Gesprächsstoff Weinwerk	3,-	18,-
<b>TRAUBENSECCO - ALKOHOLFREI</b> Süß	3,-	18,-

## APERITIFS

	0,25 l
<b>APEROL SPRITZ</b> Secco   Aperol Mineralwasser	8,-
<b>LILLET WILD BERRY</b> Lillet Blanc   Beeren Schweppes Wild Berry	8,-
<b>ROTER HUGO</b> Secco   Mineralwasser Holunderblütensirup Roter Traubensaft   Orange	8,-
<b>CAMPARI SODA</b> <b>ODER ORANGE</b> Campari   Soda oder Orangensaft	7,-
<b>ROSÉ TONIC</b> Smoky Rose   Tonic Mineralwasser	7,-
<b>HUGS &amp; KISSES</b> Rotwein   Johannisbeersaft Cointreau   Orange Mineralwasser	8,-

# VORWEG

## **GRUMBEERSUPP**

- vegetarisch -

Deftige Kartoffelsuppe mit gezupfter Dampfnudel

9,-

\*\*\*\*\*

## **TAGESSUPPE**

Lassen Sie sich von unserer Küchenkreation des  
Tages überraschen - unser Service informiert Sie gern!

8,-

\*\*\*\*\*

## **GARNELEN**

Halbes Dutzend | Knoblauch  
Olivenöl | Aioli | Brotvariation

19,-

\*\*\*\*\*

## **RINDER-TATAR**

Kapern | Trüffelmayo | Schalotten | Röstbrot

120 g 19,-

200 g 28,-

## **ZIEGENKÄSE-MANDEL-QUICHE**

Wildkräutersalat | Lavendelhonig-Vinaigrette | Feigengel | Mandeln

18,-

\*\*\*\*\*

## **BURRATA**

Eingelegte bunte Kirschtomaten  
Mandel-Basilikum-Pesto | Kräuter Croustini

16,-

\*\*\*\*\*

## **KLEINER BEILAGENSALAT**

- vegetarisch -

Romanasalat | Croûtons | Grana Padano | Toppings der Saison

**Wählen Sie zwischen:**

Brombeer-Walnuss oder Balsamico-Essig & Öl Dressing

8,-

# **FLAMMKUCHEN**

## **TOSKANA**

- vegetarisch -

Crème fraîche | Tomaten

Grana Padano | Rucola

14,-

## **PFALZ**

Crème fraîche | Blutwurst | Apfel

Rieslingkraut | Schnittlauch

14,-

## **TOSKANA GRÜSST DIE PFALZ**

Hälfte "Toskana" & Hälfte "Pfalz"

15,-

# HAUPTSPEISEN

## TAGESGERICHT

Lassen Sie sich von unserer Küchenkreation des  
Tages überraschen - unser Service informiert Sie gern!

25,-

\*\*\*\*\*

## RUMPSTEAK „ZUR KANNE“

250g Roastbeef | Geröstete Knoblauch-Jus | Kartoffelschnitte  
Portweinschalotten-Marmelade

36,-

\*\*\*\*\*

## LAMMHAXE

Rosmarin-Jus | Speckbohnen | Polenta

32,-

\*\*\*\*\*

## FILET VOM KABELJAU

Beurre Blanc | Bimi | Lila Süßkartoffelpüree

36,-

\*\*\*\*\*

## RINDERROULADE

Rotkohl | Kartoffelpüree | Speckstippe

29,-

\*\*\*\*\*

## KANNE BURGER

Senf-Ahorncreme | Gebratener Spitzkohl  
200g reines Rinder Patty von der deutschen Färsé  
Bergkäse | Gegrillte Blutwurst | Geschmorter Apfel  
Kartoffelsauerteig Bun

Dazu reichen wir Rustico Pommes | Frittiertes Bimi  
Zitronen Nussbutter | Gewürz-Sour Cream

28,-

- Auch ohne Blutwurst wählbar -

## **SALAT „ZUR KANNE“**

- vegetarisch -

Romanasalat | Croûtons | Grana Padano

Toppings der Saison

**Wählen Sie zwischen:**

Brombeer-Walnuss oder Balsamico-Essig & Öl Dressing

15,-

⊕ Ziegenkäse **7,50**

⊕ Rinderstreifen **12,-**

⊕ 1/2 Dutzend Garnelen **16,-**

\*\*\*\*\*

## **KÄSESPÄTZLE**

- vegetarisch -

Hausgemachte Spätzle | Schmelzzwiebeln

Röstzwiebeln | Blattsalat

22,-

\*\*\*\*\*

## **PALATINA TRIO**

Zwiebeljus | Speck-Sauerkraut | Kartoffelpüree

Saumagen | Bratwurst | Leberknödel

23,50

\*\*\*\*\*

## **SAUMAGEN ROULETTE**

Zwiebeljus | Speck-Sauerkraut | Kartoffelpüree

Variation vom Pfälzer Saumagen

(Kartoffel / Schafskäse-Chili / Spargel)

23,-

\*\*\*\*\*

## **CORDON BLEU VOM KALB**

Kalbsoberschale - gefüllt mit würzigem Bergkäse  
und leicht geräuchertem Speck

Mit knusprigen Bratkartoffeln | Wildpreiselbeeren & Zitrone

38,-

# DESSERTS

- Alle vegetarisch -

## MANDEL CRÈME BRÛLÉE

Weinbergpfirsich-Sorbet

12,-

\*\*\*\*\*

## ROSTIGE RITTER

Vanillesoße | Beeren | Feigengel

11,-

\*\*\*\*\*

## SORBET-VARIATION

- vegan -

3 hausgemachte Sorten | Beeren | Crumble

10,50

\*\*\*\*\*

## KAISERSCHMARRN

- Für bis zu 2 Personen -

Mit Vanillesoße im Gusspfännel serviert

22,-

\*\*\*\*\*

## KÄSEAUSWAHL

Aus der Pfalz und Frankreich | Hausgemachtes Trauben-Chutney | Feigen-Mandel-Brot

3 Sorten **7,50** 4 Sorten **9,50** 5 Sorten **11,-**

\*\*\*\*\*

## AFFOGATO

Espresso | Vanilleeis

7,50

## HEISSGETRÄNKE

CAFÉ CRÈME	3,90
CAPPUCCINO	4,20
LATTE MACCHIATO	4,60
MILCHKAFFEE	4,60
ESPRESSO	3,20
DOPPELTER ESPRESSO	4,60
ESPRESSO MACCHIATO	3,90
HEISSE SCHOKOLADE	4,20
⊕ 4cl Baileys	7,50
TEE (Waldbeere   Earl Grey   Pfefferminze   Grüner Tee)	3,90

# KLASSIKER

**NEGRONI** 12,-  
Tanqueray London Dry Gin | Campari | Wermut | Orange

**MONKEY GIN TONIC** 12,-  
Monkey 47 Dry Gin 5cl | Thomas Henry Tonic Water

**HENDRICK'S GIN TONIC** 10,-  
Hendrick's Gin 5cl | Thomas Henry Tonic Water

**ESPRESSO MARTINI** 11,-  
Vodka | Espresso | Kaffeelikör | Vanillesirup

**CLASSIC MARTINI** 9,-  
Tanqueray London Dry Gin | Martini

# DIGESTIFS

	2 cl	4 cl	5 cl
<b>RAMAZOTTI</b>		6,-	
<b>NONINO GRAPPA IL MERLOT</b>	5,50	9,50	
<b>HIMBEER GEIST</b>   Scheibel Brände	4,50	8,-	
<b>FEINE MARILLE</b>   Scheibel Brände	5,-	9,-	
<b>MIRABELLE</b>   Scheibel Brände	5,-	9,-	
<b>MOOR BIRNE</b>   Scheibel Brände	5,-	9,-	
<b>BAILEYS IRISH CREAM LIQUEUR</b>			4,-
<b>WILLIAMS BRAND EICHENFASS GEREIFT</b>   Scheibel Brände 350 Liter Eichen- und Akazienfass   8-12 Monate gereift	6,-		
<b>APRICOT BRANDY</b>   Scheibel Brände Brennerei „Alte Zeit“	9,-		
<b>RON ZACAPA - EDICIÓN NEGRA</b>   Rum Zweifach im Eichenfass ausgebrannt In Bourbon-Fässern auf 2.300 Metern Höhe in Felshöhlen gelagert			12,-
<b>GLENMORANGIE - THE NECTAR D'OR</b>   Scotch Schottisches Highland trifft auf Frankreichs berühmtesten Süßwein			9,-
<b>LAGAVULIN</b>   Whisky Direkt am Lagavulin Bay hergestellt und 16 Jahre in Eichenfässern gereift			14,-