

GÄNSEZEIT

AB 01. NOVEMBER 2024

VORSPEISEN

FELDSALAT

Speck | Croûtons | Kartoffeldressing

9,-

HAUPTSPEISEN

GÄNSE DUETT

Keule | Brust | Maronen
Serviettenknödel | Rotkohl | Gänsejus

42,-

GÄNSELEBER

Karamellierter Apfel | Kartoffelpüree
Röstzwiebeln

27,-

SERVIETTEN-KNÖDEL

– VEGETARISCH –

Rotkraut | Rahmmaronen
Röstzwiebeln

24,-

DESSERT

BRATAPFEL

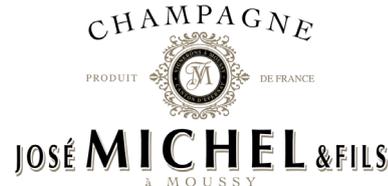
– vegetarisch –

Boskoop Apfel | Rosinen | Mandeln | Marzipan
Schmand-Eis

12,-

CHAMPAGNER

	0,1l	0,75l
LAURENT-PERRIER „LA CUVÉE“	12,-	89,-
Brut		
LAURENT-PERRIER „CUVÉE ROSÉ“		114,-
Brut		
JOSÉ MICHEL & FILS „CHAPITRE“		149,-
Chardonnay Extra Brut		
JOSÉ MICHEL & FILS „CHAPITRE“		139,-
Pinot Meunier Extra Brut		
JOSÉ MICHEL & FILS „SPECIAL CLUB MILLÉSIME“		219,-
Pinot Meunier / Chardonnay Brut		



SEKT & SECCO

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

APERITIFS

	0,25l
APEROL SPRITZ	8,-
Secco Aperol Mineralwasser	
LILLET WILD BERRY	8,-
Lillet Blanc Beeren Schweppes Wild Berry	
HUGO	8,-
Secco Mineralwasser Holunderblütensirup Limette Minze	
LIMONCELLO SPRITZ	8,-
Secco Limoncello Mineralwasser Zitrone	
ROSÉ TONIC	8,-
Rosé Tonic Limette	

BROTZEIT UND WEINBEGLEITER

– DURCHGEHEND –

TRADITIONELLE KANNEN-VESPER

Leberwurst | Blutwurst | Käsewürfel | Schwarzwälder Schinken
Cornichons | Rohesser | Senf | Brot

1 Person 14,-

2 Personen 26,-

FLAMMKUCHEN

ELSÄSSER | Speck | Zwiebeln | Schnittlauch
GRIECHISCH | Peperoni | Hirtenkäse | Petersilie
SÜSS | Apfel | Rosinen | Zimt

je 12,50

MITTAGSTISCH

VON 12.00 - 16.00 UHR

FREITAG, 13.12.

SPAGHETTI AGLIO E OLIO

12,-

⊕ 4 Garnelen 8,-

SAMSTAG, 14.12.

GESCHMELZTE KARTOFFELKLÖSSE

Champignon Rahm

17,-

SONNTAG, 15.12.

"FALSCHER HASE"

Hackbraten | Ei | Bratkartoffeln mit Speck

21,-

VORSPEISEN

MARONENSUPPE

– vegetarisch –

Spekulatiusschaum | Kumquats

9,-

KLEINER BEILAGENSALAT

– vegetarisch –

Romanasalat | Croûtons | Grana Padano
Toppings der Saison | Ofenfrisches Sauerteigbrot

Wählen Sie zwischen:

Brombeer-Walnuss oder Balsamico-Essig & Öl Dressing

8,-

HAUSGERÄUCHERTES REH

Preiselbeeren | Wirsing | Kürbischutney
Topinambur

23,-

½ DUTZEND GARNELEN "PIL PIL"

Knoblauch | Olivenöl | Zitrone- Aioli
Brotvariation

19,-

MARONEN-RIEGEL

– vegetarisch –

Geröstete Maronen | Feldsalat | Mandarine | Grand-Marnier-Gel

17,-

RINDER-TATAR

Kapern | Trüffelmayo | Schalotten | Röstbrot

120 g 19,-

200 g 28,-

HAUPTGÄNGE

TAGESGERICHT

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

25,-

SALAT „ZUR KANNE“

– vegetarisch –

Romanasalat | Croûtons | Grana Padano
Toppings der Saison | Ofenfrisches Sauerteigbrot

Wählen Sie zwischen:

Brombeer-Walnuss oder Balsamico-Essig & Öl Dressing

15,-

⊕ Ziegenkäse **7,50**

⊕ Rinderstreifen **12,-**

ADLERFISCH

Artischocken Oliven Risotto | Beurre Blanc

35,-

KÄSESPÄTZLE

– vegetarisch –

Schmelzzwiebeln | Röstzwiebeln
Blattsalat

19,-

RINDERROULADE

Kartoffel-Kürbis-Püree | Speckstippe

26,-

RUMPSTEAK „ZUR KANNE“

Geröstete Knoblauch-Jus | Kartoffelschnitte
Portweinschalotten-Marmelade

36,-

PALATINA TRIO

Saumagen | Bratwurst | Leberknödel
Speck-Sauerkraut | Kartoffelpüree | Zwiebeljus

22,50

Unsere Trio beziehen wir von der regionalen
Metzgerei "Hambel" in Wachenheim.

SAUMAGEN ROULETTE

Verschiedene Scheiben vom Pfälzer Saumagen
(Hambel's Klassiker / Schafskäse-Chili / Saisonal)
Speck-Sauerkraut | Kartoffelpüree | Zwiebeljus

22,50

HIRSCHRÜCKEN

Quitte | Rosenkohl | Pastinake | Preiselbeerjus

39,-



Glück ist das Einzige, das sich verdoppelt, wenn man es teilt ...

... genau das möchten wir Ihnen mit unseren Sharing-Gerichten bieten.
Ob zu zweit, in kleiner Runde oder mit einer Gruppe guter Freunde:

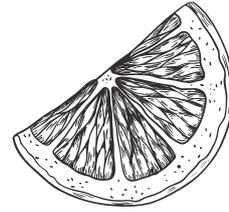
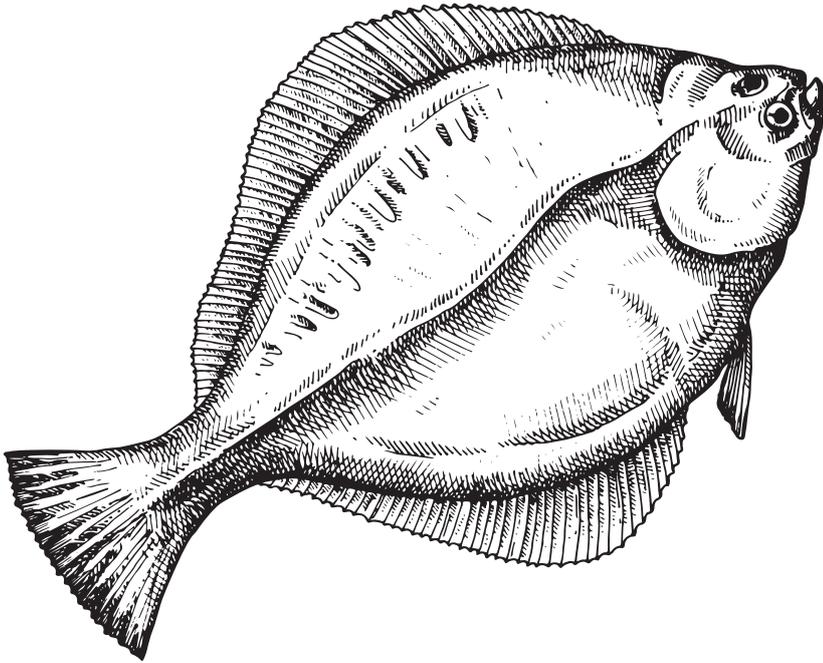
Gemeinsam zu genießen, macht jeden Moment noch schöner.

Bevor wir mit der Zubereitung beginnen, **präsentiert unser Service** Ihnen
den frischen Fisch oder das saftige Steak direkt am Tisch.

So sehen Sie genau, was Sie erwartet – ein exklusives kulinarisches Highlight,
das **anschließend in unserer Küche für Sie veredelt** und für den
gemeinsamen Genuss vorbereitet wird.



David Bachnick
Küchenchef, Gasthaus Zur Kanne



NORDSEE-SEEZUNGE

Sauce Béarnaise | Spinat | Schalotten
Pinienkerne | Drillinge | Kümmel

129,- / 2 Personen

Küchenspecials

für zwei Personen

TOMAHAWK-STEAK

Saisonales Grillgemüse
Kartoffelschnitte | Portweinjus
119,- / 2 Personen

+ Sauce Béarnaise 6,-



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

DESSERTS

– Alle vegetarisch –

CHOCOLATE „LE PLAISIR“

Knusperboden / Biskuit / Weiße Mousse / Glasur
Schoko-Crumble | Zwetschgen-Duett

16,-

LEBKUCHEN CRÈME BRÛLÉE

Tonkabohnen-Crumble | Vanilleeis

12,-

SORBET-VARIATION

– Vegan –

3 hausgemachte Sorten Sorbet
Beeren | Crumble

10,50

HEISSGETRÄNKE

Unsere Kaffeebohnen beziehen wir von der Kaffeerösterei
"Røstwerk Pfalz" in Deidesheim.

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
TEE	3,90
Waldbeere Earl Grey Pfefferminze Grüner Tee	

MINERALWASSER

	0,25l	0,75l
ELISABETHENQUELLE Pur	3,40	6,90
ELISABETHENQUELLE Medium	3,40	6,90
ELISABETHENQUELLE Spritzig	3,40	6,90

BIERE

	0,3l	0,33l	0,5l
BITBURGER PREMIUM PILS Vom Fass	3,90		5,90
BENEDIKTINER HELL Vom Fass	3,90		5,90
BITBURGER PILS Alkoholfrei		3,90	
BENEDIKTINER WEISSBIER Naturtrüb			5,90
BENEDIKTINER WEISSBIER Alkoholfrei			5,90

WEINSCHORLEN

	0,25l	0,5l
RIESLING-SCHORLE Süß oder Sauer	3,50	6,-
ROSÉ-SCHORLE Süß oder Sauer	3,50	6,-

SOFTDRINKS

	0,2l	0,25l	0,5l
COCA COLA COCA COLA LIGHT FANTA SPRITE MEZZO MIX		3,70	5,70
SCHWEPPE BITTER LEMON		3,90	5,90
SCHWEPPE INDIAN TONIC WATER		3,70	

FRUCHTIG

	0,25l	0,5l
NEUSS SÄFTE – PUR Naturtrüber Apfelsaft Johannisbeer-Nektar Orangensaft Pfälzer Traubensaft, Weiß oder Rot	3,90	5,90
NEUSS SÄFTE – SCHORLE	2,90	5,20

KLASSIKER

NEGRONI 12,-

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 10,-

Vodka | Espresso | Kaffeelikör | Vanillesirup

CLASSIC MARTINI 9,-

Tanqueray London Dry Gin | Martini

DIGESTIFS

2cl | 4cl | 5cl

RAMAZOTTI

6,-

NONINO GRAPPA IL MERLOT MONOVITIGNO

5,50

9,50

HIMBEER GEIST | Scheibel Brände

4,50

FEINE MARILLE | Scheibel Brände

5,-

MIRABELLE | Scheibel Brände

5,-

MOOR BIRNE | Scheibel Brände

5,-

WILLIAMS BRAND EICHENFASS GEREIFT | Scheibel Brände

6,-

350 Liter Eichen- und Akazienfass | 8-12 Monate gereift

APRICOT BRANDY | Scheibel Brände

9,-

Brennerei „Alte Zeit“

RON ZACAPA – EDICIÓN NEGRA | Rum

Zweifach im Eichenfass ausgebrannt

In Bourbon-Fässern auf 2.300 Metern Höhe in Felshöhlen gelagert

12,-

HENNESY V.S.O.P – PRIVILÈGE | Cognac

4,5 Jahre im Eichenfass gereift

9,-

GLENMORANGIE – THE NECTAR D'OR | Scotch

Schottisches Highland trifft auf Frankreichs berühmtesten Süßwein

9,-

MACALLAN SHERRY OAK | Whisky

12 Jahre gereifter Single Malt Whisky in ehemaligen

spanischen Oloroso Sherry-Fässern

14,-

LAGAVULIN | Whisky

Direkt am Lagavulin Bay hergestellt und

16 Jahre in Eichenfässern gereift

14,-