

# Hauptgerichte

## Vegetarisch

Lupinengyros

mit Pommes frites, Soja-Joghurt-Dip und Salatteller

€ 17

Spinat-Parmesan Serviettenknödel in Butter gebraten

mit frischen Pfifferlingen à la creme und kleinem Salat

€ 19

## Fisch

**Tagesfang, frisch aus der Forellenzucht Hahn**

Forelle „Müllerin“ knusprig gebraten

mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und buntem Salat

€ 27

Gebratenes Lachsforellenfilet an Ofengemüse

mit Cous-Cous und Weißwein Sauce

€ 27

## Fröhliche Sommersalate mit Tomaten, frischen Kräutern

dazu zur Wahl

knusprige Ziegenkäsetäschchen

€ 15

oder

gebratenes Doradenfilet

€ 17

## Fleisch

Kaninchenkeule im Ofen geschmort

mit Pfifferling-Rahmsauce, Schupfnudeln und kleinem Salatteller

€ 26

Deftiger Salat

von Heeger's Aubracrinder-Lyoner

mit Meerrettichvinaigrette und dunklem Bauernbrot

€ 12

Pfälzer Saumagen

von unserem Hausmetzger Heeger

mit brauner Sauce, Sauerkraut und dunklem Körnerbrot

€ 15

Rumpsteak

mit Bärlauch-Butter, Bratkartoffeln und Salatteller

€ 28

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

in Butterschmalz gebraten

lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat und Zitrone

€ 25

kleiner € 22

# Dessert

Crème brûlée „ohne Ebbes“

€ 9

Mini-Dessert

Mousse au Chocolat mit Himbeer-Sorbet

€ 6

Eiskaffee

mit zwei Kugeln Vanilleeis und Schlagsahne

€ 7,5

Heeger's Himmelstorte

mit marinierten roten Beeren, Vanilleeis und frischer Minze

€ 11,5

€ 9,5 ohne Eis

€ 6 ohne Eis und ohne Beeren

4 Sorten Käse

mit Brot und Feigensenf

€ 11

## Getränke-Empfehlung

2018er Merlot Rosé trocken

Weingut Fluch-Gaul, Sausenheim

0,25l 7€      0,75l 20€

Mirtillo Sprizz, *der Sommeraperitif 2020*

Heidelbeer-Ingwer-Wacholder-Likör mit Bitterlemon

0,25l 7,5€

# Speisekarte

## Vorspeisen

„Gazpacho“ nach Art des Hauses

mit Gurkeneinlage und gebratene Croutons

€ 7

Fischsuppe

- nach dem Originalrezept der Fischer im alten Hafen von Marseille -

dazu Sauce Rouille, geriebenem Hartkäse und Knoblauchcroutons

klein € 8

groß € 10

Filet von der Eiswoog Räucherforelle

aus unserem Räucherofen

mit Sahnemeerrettich, an kleinem Sommersalat

€ 16