

# SPEISEKARTE | MENU

## VORSPEISEN | APPETIZERS

<b>Gemischter Beilagensalat   Hausdressing</b> Side salad   dressing	6,50
<b>Klassisches Bruschetta</b> Gegrilltes Ciabatta   Tomate   Knoblauch   Parmesan Bruschetta   ciabatta   tomato   garlic   parmesan cheese	8,50
<b>Gebackener Schafskäse</b> pikante Kürbis-Salsa   Rucola   Kürbiskern-Mousse baked feta cheese   spicy pumpkin salsa   rocket salad   pumpkinseed mousse	15,50
<b>Caesar Salad</b> Romana-Salat   Kirschtomaten   Gurke   Speck   Hähnchenbrust Caesar salad   romaine lettuce   cherry tomatoes   cucumber   bacon   chicken breast	16,50
<b>Klassisches Tatar vom regionalen Rind</b> Bio-Ei   Dijon-Senf   Malzbrot Classic tartar from regional beef   bio egg   Dijon mustard   black bread	16,50
<b>Carpaccio vom Label Rouge Lachs</b> Limette   gepickelter Kürbis   Frisée   Miso-Mayonnaise Carpaccio from Label Rouge salmon   lime   pickled pumpkin   frisée   Miso-Mayonnaise	17,00

## SUPPEN | SOUPS

<b>Rinderkraftbrühe</b> Hausgemachte Markklößchen   Wurzelgemüse Beef bouillon   homemade marrow dumplings   root vegetables	9,00
<b>Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis</b> Kürbiskerne   Kürbiskernöl   Croûtons Hokkaido pumpkin cream soup   pumpkin seeds   croûton	9,00

## HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

<b>Tagesempfehlung a la Chef</b> Immer montags bis donnerstags   daily recommendation a la chef always Monday to Thursday	18,50
<b>Spaghetti Bolognese</b> Gehobelter Parmesan   Basilikum Sliced Parmesan cheese   basil	18,50
<b>BBQ Pullet Pork Burger</b> Gezupfter Schweinenacken   Cole-Slaw   Röstzwiebel   Gurken-Relish   Pommes frites BBQ pulled pork burger   Cole slaw   roasted onion   cucumber relish   french fries	18,50

€

<b>Hausgemachter La Cave Burger</b> Rindfleisch-Patty   Cheddar   Speck   BBQ-Sauce   Pommes frites Homemade La Cave burger   beef patty   cheddar   bacon   BBQ-sauce   french fries	19,50
<b>Kotelett vom Pfälzer Landschwein</b> Bratkartoffeln   saisonales Gemüse Palatinate country pork chop   roast potatoes   seasonal vegetables	26,50
<b>Original Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb</b> Kartoffelsalat   Zitrone   Preiselbeeren kaltgerührt Original Wiener Schnitzel of local veal   potato salad   lemon cold-stirred cranberries	28,50
Auf Anfrage auch mit glutenfreier Panade möglich.   Also available with gluten-free breading upon request.	
<b>In Aromen gebratenes Rumpsteak</b> Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebel   Schmorzwiebeln   Portwein-Jus Rump steak roasted in flavours   roast potatoes with bacon and onion braised onions   port wine jus	37,00
<b>Piccata Milanese vom Bauernhuhn</b> Tomaten-Basilikum-Sauce   Hausgemachte Pasta   Kirschtomaten   Parmesan Piccata Milanese from farm chicken   homemade pasta   cherry tomatoes   parmesan cheese	24,00
<b>Gebratenes Lachsfilet</b> Tagliatelle   Gebratener Mangold   Zitronen Beurre blanc Roasted salmon fillet   tagliatelle   roasted chard   lemon beurre blanc	28,00
<b>In Nussbutter geschwenkte Mozzarella-Ravioli</b> Getrocknete Tomaten   Baby-Spinat Mozzarella ravioli tossed in nut butter   dried tomatoes   baby spinach	18,50
<b>Veganer Gemüsestrudel</b> Tomatenragout   gegrillter Brokkoli Vegan vegetable strudel   tomato ragout   grilled broccoli	19,00
<b>Purisotto (vegetarisch   vegan)</b> Cremiger Risotto   Kürbis   Kräuterchip   Petersilie Creamy risotto   pumpkin   herb chip   parsley	19,50
Wir halten immer weitere, frisch zubereitete vegetarische und vegane Gerichte bereit. Unser Service informiert Sie gerne.   We always have other freshly prepared vegetarian and vegan dishes available. Our service team will be happy to inform you.	
<b>Nachspeisen finden Sie auf unserer separaten Dessertkarte.</b> You will find desserts on our separate menu.	
Bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an!   For food intolerances, please ask our service staff!	
Die Preise verstehen sich inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.   The prices include service and statutory VAT.	

