

SPEISEKARTE | MENU

VORSPEISEN | APPETIZERS

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

SUPPEN | SOUPS

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

HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

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

€

Hausgemachter La Cave Burger Rindfleisch-Patty Cheddar Speck BBQ-Sauce Pommes frites Homemade La Cave burger beef patty cheddar bacon BBQ-sauce french fries	19,50
Kotelett vom Pfälzer Landschwein Kartoffelstampf saisonales Gemüse Palatinate country pork chop Mashed potatoes seasonal vegetables	26,50
Original Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb 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.	
In Aromen gebratenes Rumpsteak 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
Piccata Milanese vom Bauernhuhn Tomaten-Basilikum-Sauce Hausgemachte Pasta Kirschtomaten Parmesan Piccata Milanese from farm chicken homemade pasta cherry tomatoes parmesan cheese	24,00
Gebratenes Lachsfilet Tagliatelle Gebratener Mangold Zitronen Beurre blanc Roasted salmon fillet tagliatelle roasted chard lemon beurre blanc	28,00
In Nussbutter geschwenkte Mozzarella-Ravioli Getrocknete Tomaten Baby-Spinat Mozzarella ravioli tossed in nut butter dried tomatoes baby spinach	18,50
Veganer Gemüsestrudel Tomatenragout gegrillter Brokkoli Vegan vegetable strudel tomato ragout grilled broccoli	19,00
Purisotto (vegetarisch vegan) 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.	
Nachspeisen finden Sie auf unserer separaten Dessertkarte. 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.