

SPEISEKARTE

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
Gegrillte Zucchini Pinienkern Vinaigrette Feta Rucola Roasted courgette pine nut vinaigrette feta cheese rocket	14,50
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 Schwarzbrot 	16,50
Ceviche vom Label Rouge Lachs Limette Avocado-Sorbet Lachs-Kaviar Chili Koriander Ceviche from Label Rouge salmon lime avocado sorbet salmon caviar chili coriander	17,00

SUPPEN | SOUPS

Rinderkraftbrühe Hausgemachte Markklößchen Wurzelgemüse Beef bouillon homemade marrow dumplings root vegetables	9,00
Tomaten Suppe Basilikum Croûtons Crème Fraîche Tomato soup basil croûton crème fraîche	9,00

HAUPTSPEISEN | MAIN DISHES

Spaghetti Bolognese Gehobelter Parmesan Basilikum Sliced Parmesan cheese basil	18,50
---	-------

MENU

	€
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 Bratkartoffeln saisonales Gemüse  Palatinate country pork chop roast potatoes seasonal vegetables	24,50
Saltimbocca von der Pouladenbrust Mediterranes Gemüse Kartoffel Gnocchi Salbeibutter Parmaschinken Saltimbocca from turkey breast potato gnocchi sage butter parma ham	26,50
Original Wiener Schnitzel vom heimischen Kalb Kartoffelsalat Zitrone Preiselbeeren kaltgerührt  Original Wiener Schnitzel of local veal potato salad lemon cold-stirred cranberries Auf Anfrage auch mit glutenfreier Panade möglich. Also available with gluten-free breading upon request.	28,50
In Aromen gebratenes Rumpsteak Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebel Schmorzwiebeln Portwein-Jus Rump steak roasted in flavours roast potatoes with bacon & onion braised onions port wine jus	37,00
Gebratenes Lachsfilet Tagliatelle Gebratener Mangold Zitronen Beurre blanc Roasted salmon fillet tagliatelle roasted chard lemon beurre blanc	28,00
Purisotto (vegetarisch vegan) Cremiger Risotto gebratene Pfifferlinge Kräuterchip Petersilie Creamy risotto roasted chanterelle herb chip parsley	19,50
Wechselnde Tagesempfehlung Immer montags bis donnerstags Today's suggestion always Monday to Thursday	18,50

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.