

## Vorspeisen

**Rinderkraftbrühe**  
mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)  
**7,90 €**

**Pfälzer Kartoffelsuppe**  
mit Croutons (2)  
**7,90 €**

**Rote Bete Carpaccio**  
mit Trüffelcreme, karamellierte Nüsse und  
Grapefruit Vinaigrette  
**14,- €**

## Hauptgerichte

**Kokos-Zitronengras-Eintopf**  
mit Meeresfischen, Gemüse  
und Basmati-Reis (2)  
**16,90 €**

**Gebackener Feta-Spinat-Strudel**  
mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse  
und Rucola (2)  
**16,90 €**

**Walnuss-Spinat-Taler**  
mit Emmentaler, gebraten in Butter auf  
Rahmchampignons und Grana Padano (2,23)  
**19,90 €**

**Penne „Maruba Art“**  
mit mediterranem Gemüse, Hähnchenbruststreifen  
dazu Grana Padano (3,4,6)  
**20,90 €**

**Cremiges Pilzrisotto**  
mit gebratenen Kräuterseitlingen, glacierte  
Blaubeeren und gerösteten Nüssen (2,23)  
**20,90 €**

**Spanferkel-Eisbein**  
auf Gewürz-Sauerkraut und Erbsenstampf (2,23)  
**24,90 €**

**Gebratenes Doraden Filet**  
auf Grill-Gemüse, Walnuss Pesto dazu  
würziges Kräuter Feta Püree  
**28,90 €**

**Gebratenes Kalbsrückensteak**  
a la Tagliatelle mit Ofengemüse, la Ratte-Kartoffeln  
und Bernaise  
**29,50 €**

## Dessert

**Apfelstrudel**  
mit Vanillesauce und Vanilleeis (1,4)  
**8,90 €**

**Tiramisu**  
Hausgemacht  
**9,50 €**

**Lauwarmer Schokoladenkuchen**  
mit flüssigem Kern auf Beerenragout  
dazu Vanilleeis (1,4)  
**10,90 €**

**Französische Käsevariation**  
mit Zwiebelkonfitüre und Baguette  
**14,90 €**

## ab 18:00Uhr

**Flammkuchen „Elsässer Art“**  
mit Creme Fraîche, Speck  
und roten Zwiebeln (5)  
**13,90 €**

1. Konservierungsstoffe 2. Geschmacksverstärker 3. Antioxidationsmittel  
4. Farbstoff 5. Phosphat 6. Süßungsmittel 7. Koffeinhaltig 8. Chinin haltig  
9. Geschwärzt 10. Phenylalaninquelle 10.1. Gewachst 10.2. Taurin  
23. Schwefeldioxyde und Sulfite

Wir sind gerne für Sie da

**MARUBA**  
das gasthaus

Allergene erfragen sie bitte bei unserem Personal !