

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“ Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

ab 18:00Uhr

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit Creme Fraiche, 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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“ Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“ Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

ab 18:00Uhr

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit Creme Fraiche, 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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“ Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“ Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“ Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“ Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“ Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“ Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“ Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“ Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“ Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

ab 18:00Uhr

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit Creme Fraiche, 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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

ab 18:00Uhr

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit Creme Fraiche, 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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“ Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“ Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“ Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“ Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“ Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

ab 18:00Uhr

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit Creme Fraiche, 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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“ Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

ab 18:00Uhr

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit Creme Fraiche, 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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“ Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“ Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“ Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“ Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“ Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

ab 18:00Uhr

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit Creme Fraiche, 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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“ Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“ Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

ab 18:00Uhr

Flammkuchen „Elsässer Art“

mit Creme Fraiche, 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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

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. Schwefeldioxide und Sulfite

Weinempfehlungen

Leichtigkeit des Seins

Blanc de Noir“ Tannat“Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Leichtigkeit des Seins Rosé

Grenache, Vin ToSun-Languedoc / Frankreich
0,20l 7,10 € / 0,75l 24,00 €

Chardonnay & Weißburgunder, trocken

Weingut Kohl / Erpolzheim, Pfalz
0,20l 7,90 € / 0,75l 24,90 €

Hausgemachte Maruba-Limo

0,4l 5,40 €

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe

mit Wurzelgemüse und Markklößchen (2)
7,90 €

Spargel Cremesuppe (2)

7,90 €

Hauptgerichte

Gebackener Feta-Spinat-Strudel

mit Tomaten Coulis, mediterranem Gemüse und
Rucola (2)
16,90 €

Maultaschen

mit Schmelzzwiebeln an Salatgarnitur
16,90 €

Wurstsalat

mit roten Zwiebeln, zweierlei Paprika,
Gewürzgurken dazu Pommes (2,5)
17,90 €

Spargelsalat „Maruba Art“

Cherry-Tomaten, Ei dazu Baguette
17,90 €

Walnuss-Spinat-Taler

mit Emmentaler, gebraten in Butter auf
Spargelgemüse "a la creme" und Grana Padano (2)
22,90 €

Kräuterpfannkuchen

mit Spargelgemüse und Sauce Hollandaise (2)
23,90 €

Stangenspargel mit Butterkartoffeln und Sauce Hollandaise

20,90 €

wahlweise

- mit zweierlei Schinken 27,90 €
- kl. Rumpsteak 30,90 €

Cannelloni

gefüllt mit Waldpilze, überbacken mit
Grana Padano dazu kleiner Salat
17,90 €

Auberginen überbacken

auf Tomatensugo, Rucola und Grana Padano
16,90 €

Doraden Filet

in Riesling Sauce auf Bandnudeln und Brokkoli (2,23)
25,90 €

Kalbsgulasch

mit mediterranen Kräuter dazu Petersilienkartoffeln (2,23)
27,90 €

Gebratenes Zanderfilet

auf Spargelravioli
27,90 €

Dessert

Apfelstrudel

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

Lauwarmer Schokoladenkuchen

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

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis (1,4)
9,90 €

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. Schwefeldioxide und Sulfite