

Unsere Küchenöffnungszeiten:

Von April bis Oktober: 11:30 Uhr durchgehend bis 21:30 Uhr, Sonn- und Feiertage bis 21:00 Uhr
Von November bis März: 11:30 Uhr durchgehend bis 21:00 Uhr, Sonn- und Feiertags bis 20:30 Uhr

Unsere Restaurantöffnungszeiten:

Von April bis Oktober: 11:30 Uhr durchgehend bis 22:30 Uhr, Sonn- und Feiertage bis 22:00 Uhr
Von November bis März: 11:30 Uhr durchgehend bis 22:00 Uhr, Sonn- und Feiertags bis 21:30 Uhr

Herbstliche Gaumenfreude im Restaurant Dürkheimer Fass

Vorspeisen

- Kleiner **Pfälzer Feldsalat** mariniert mit Joghurtdressing,
dazu **Speckcroutons** und Baguette EUR 8.20
Unsere Weinempfehlung: 0.10 ltr. Weißer Burgunder Kabinett trocken Nr.9
- Kleiner **Pfälzer Feldsalat** mariniert mit Joghurtdressing,
dazu geröstete **Pinienkerne** und Baguette EUR 8.50
Unsere Weinempfehlung: 0.10 ltr. Weißer Burgunder halbtrocken Nr.13
- ½ Dutzend **Weinbergschnecken** in Knoblauchbutter angeschwenkt,
mit frischem Knoblauch gratiniert, dazu Baguette EUR 9.70
Unsere Weinempfehlung: 0.10 ltr. Sauvignon blanc trocken Nr.7
- Feldsalat** mariniert mit Balsamico - Honig - Dressing,
glacierten **Birnen** und **Walnüssen** EUR 11.30
Unsere Weinempfehlung: 0.10 ltr. Weissburgunder Kabinett halbtrocken Nr.13
- Geräuchertes Forellenfilet** mit frisch geriebenem Meerrettich
und Kartoffelrösti EUR 11.70
Unsere Weinempfehlung: 0.10 ltr. Grauer Burgunder trocken Nr.6
- Gebackener **Ziegenkäse** in Pinienkernpanade an marinierten Blattsalaten
mit Feigenmousse, dazu Baguette EUR 12.50
Unsere Weinempfehlung: 0.10 ltr. Muskateller Nr.18
- „ **Lachstarter** “ vom norwegischen Lachs und Avocado, mit Parmesan,
schwarzem Sesam in einer feinen Honig-Zitrus - Marinade, dazu Baguette EUR 14.50
Unsere Weinempfehlung: 0.10 ltr. Portugieser Rosé mild Nr. 21
- Carpaccio** von der **Rinderlende**, mariniert in Olivenöl und Balsamicoessig,
Schalotten, frische Kräuter mit Baguette und Butter EUR 18.40
Unsere Weinempfehlung: 0.10 ltr. Rotweincuvee „ Roter Fitz “ trocken Nr.34

Suppen

- Rinderkraftbrühe** mit Markklößchen EUR 5.20
Unsere Weinempfehlung: 0.10 ltr. Spätburgunder Weißherbst halbtrocken Nr.22
- Zwiebelsuppe** nach „ Pfälzer Art “ mit Käsecroûton EUR 5.60
Unsere Weinempfehlung: 0.10 ltr. Spätburgunder blanc de noir feinherb Nr.23
- Pfälzer **Leberknödelsuppe** EUR 5.70
Unsere Weinempfehlung: 0.10 ltr. Grauer Burgunder trocken Nr.6
- Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl** EUR 5.70
Unsere Weinempfehlung: 0.10 ltr. Chardonnay Spätlese trocken Nr. 8
- Maronencremesuppe** EUR 5.70
Unsere Weinempfehlung: 0.10 ltr. Grauer Burgunder trocken Nr. 6