

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 Feiertage 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 Feiertage bis 21:30 Uhr

Gaumenfreude im Restaurant Dürkheimer Fass

Vorspeisen

½ Dutzend **Weinbergschnecken** in Knoblauchbutter angeschwenkt,
mit frischem Knoblauch gratiniert, dazu Baguette EUR 9.90

Unsere Weinempfehlung: 0.10 ltr. Sauvignon blanc trocken Nr.7

Rucola - Belugalinsen - Salat, mariniert mit Honig - Balsamico - Dressing,
Walnüssen, Kirschtomaten und Paprika, dazu Baguette EUR 11.20

Unsere Weinempfehlung: 0.10 ltr. Cuvée aus Weissburgunder und Chardonnay Nr.5

Carpaccio vom Schwartenmagen, mariniert mit Paprika - Vinaigrette,
dazu Kartoffelchips EUR 12.50

Unsere Weinempfehlung: Weißer Burgunder Kabinett trocken Nr.9

Gratinierter **Ziegenkäse** mit Honig und Thymian, an marinierten Blattsalaten
dazu Baguette EUR 13.30

Unsere Weinempfehlung: 0.10 ltr. Cuvée aus Scheurebe, Rivaner und Cabernet Blanc Nr.11

Carpaccio von der Rinderlende, mariniert in Olivenöl und Balsamicoessig,
Schalotten, frische Kräuter mit Baguette und Butter EUR 18.90

Unsere Weinempfehlung: 0.10 ltr. Rotweincuvée „ Roter Fitz “ trocken Nr.34

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen EUR 5.50

Unsere Weinempfehlung: 0.10 ltr. Spätburgunder Weißherbst halbtrocken Nr.22

Zwiebelsuppe nach „ Pfälzer Art “ mit Käsecroûton EUR 5.80

Unsere Weinempfehlung: 0.10 ltr. Spätburgunder blanc de noir feinherb Nr.23

Pfälzer **Leberknödelsuppe** EUR 5.90

Unsere Weinempfehlung: 0.10 ltr. Grauer Burgunder trocken Nr.6

Karotten - Ingwer - Cremesuppe EUR 5.90

Unsere Weinempfehlung: 0.10 ltr. Cuvée aus Weissburgunder und Chardonnay Nr.5

Tomatencremesuppe mit Croûtons EUR 5.90

Unsere Weinempfehlung: 0.10 ltr. Cuvée aus Scheurebe, Rivaner und Cabernet Blanc Nr.11