

Schlemmerscheune

Speisekarte

Menu



Hotel

DEGEN

SCHLEMMERSCHEUNE

Herzlich Willkommen

Welcome

Vor dem Essen

Aperitif

Hausaperitif <i>Aperitif house speciality</i>	0, 1l	4,50 €
Kir Royal ⁽¹⁾	0, 1l	4,50 €
Pecher Royal ⁽¹⁾ <i>Peach royale</i>	0, 1l	4,50 €
Winzersekt <i>Winegrower 's Sekt/ Sparkling wine</i>	0, 1l	3,70 €
Prosecco	0, 1l	3,70 €
Sekt Orange	0, 1l	3,70 €
Sherry medium oder dry	5cl	3,20 €
Martini rosso	5cl	3,20 €
Martini bianco	5cl	3,20 €
Martini d' Oro ⁽¹⁾	5cl	3,20 €
Campari Orange ⁽¹⁾	5cl	3,90 €
Campari Soda ^(1,13)	5cl	3,70 €
Pernod ⁽¹⁾	5cl	3,50 €

Suppen

Soups

Tagessuppe	2,80 €
<i>Soup of the day</i>	
Hummerschaumsuppe mit Garnelen	5,90 €
<i>Lobster bisque with prawns</i>	
Kartoffelcremesuppe mit Croutons	3,50 €
<i>Creme of potato soup with croutons</i>	
Tomatensuppe mit Würfeln von Schafskäse	3,80 €
<i>Creme of tomato soup with diced feta cheese</i>	

Vorspeisen

Starters

Tomaten-Brot-Salat mit sautierten Champignons und Lammfilet	10,90 €
<i>Tomato and bread salad with sauteed mushrooms and lamb fillet</i>	
Carpaccio vom Rind	10,50 €
<i>Carpaccio of beef</i>	
Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich ⁽⁴⁾	8,50 €
<i>Hash browns with smoked salmon and creamed horseradish</i>	
Zucchinischeiben mit Schafskäse überbacken und schwarzen Oliven ⁽²⁾	9,50 €
<i>Scalloped zucchini slices with feta and black olives</i>	

DEGEN
SCHLEMMERSCHEUNE

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.
You will find the list of food additives on the last page of this menu.

Hauptspeisen

Main dishes

Gerichte vom Schwein

Pork dishes

Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Salat 12,50 €

Pork escalope with cream sauce, homemade spaetzle and salad

Schnitzel in Knusperpanade mit Pfeffersauce, Kartoffelspiralen und Salat 14,50 €

Crispy breaded pork escalope with pepper sauce, spiral potatoes and salad

Schweinelende in Pfifferlingrahm mit hausgemachten Spätzle und Zucchini Gemüse 16,50 €

Pork loin with chanterelle mushrooms, homemade spaetzle and zucchini

Schweinefilet-Grillspieß mit Quark-Ofenkartoffel 15,50 €

Grilled pork tenderloin skewer and baked potato with „Quark“ (curd cheese)

Gerichte vom Rind

Beef dishes

Rumpsteak „Pfälzer Art“ mit Bratkartoffeln und Speckbohnen 19,50 €

Sirloin steak „Palatinate style“ with sauteed onions, home fries and green beans with bacon

Rumpstak mit Pfeffersauce, Pommes und Salat 19,50 €

Sirloin steak with pepper sauce, french fries and salad

DEGEN
SCHLEMMERSCHEUNE

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

You will find the list of food additives on the last page of this menu.

Hauptspeisen

Main dishes

Unsere Spezialität

Speciality of the house

Lammfilet mit Knoblauch-Thymianjus, Pommes Williams und Speckbohnen

19,50 €

Lamb tenderloin with garlic-thyme jus, Pommes Williams
and green beans with bacon

Gerichte vom Geflügel

Poultry dishes

Hähnchenbrustfilet in Mangosauce mit Tagliatelle und Salat

15,50 €

Chicken breast fillet with mango sauce, tagliatella and salad

Fischgerichte

Fish dishes

Garnelen in Kräuterbutter auf Tagliatelle mit Zucchinigemüse

18,50 €

Prawns with herb butter and tagliatella with zucchini

Lachsfilet auf Butterlauch mit Mandelkartoffeln

18,00 €

Salmon filet with butter leek and almond potatoes

Duo von Garnelen und Atlantik-Zungenfilet auf Proseccoschaum mit Tagliatelle

20,50 €

Duo of prawns and atlantic sole fillet with prosecco foam sauce

DEGEN
SCHLEMMERSCHEUNE

Hauptspeisen

Main dishes

Leichte Gerichte

Light dishes

„Schlemmersalat“ mit kleinem Rumpsteak, Lachsrose und Schafskäse 15,50 €

„Schlemmersalat“ with a little sirloin steak, salmon rosettes and feta

„Feinschmeckertoast“ mit Hähnchenbrustfilet, Zwiebeln, Champignons, Paprika und Käse ^(1,3) überbacken an Salat 14,50 €

Gourmet-Toast with chicken breast fillet, onions, mushrooms, bell peppers and cheese au gratin with salad

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Gefüllte Gemüsetaschen an Pestosauce 9,50 €

Vegetable pocket with pesto sauce

Gratin von Zucchini und Kartoffeln mit Salat 9,50 €

Zucchini and potato au gratin with salad

DEGEN
SCHLEMMERSCHEUNE

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

You will find the list of food additives on the last page of this menu.

Für unsere kleinen Gäste

Children's menu



Dino-Teller **Putendinos mit Kroketten**

6,50 €

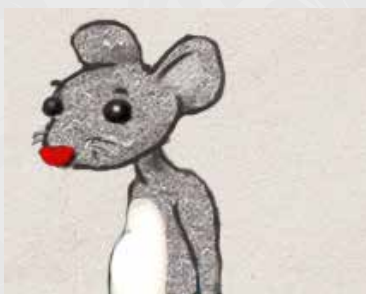
Turkey breast dinosaur with croquettes



Benny-Schnitzel **Kinderschnitzel mit Pommes und Salat**

7,00 €

Small escalope with french fries and salad



Lilo-Maus-Nudeln **Spätzle mit Rahmsauce**

5,00 €

Spaetzle with cream sauce

DEGEN
SCHLEMMERSCHEUNE

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.
You will find the list of food additives on the last page of this menu.

Nachspeisen

Desserts

**Weißes Moccamousse mit Mandeln
auf Himbeersauce** 7,50 €

White mocha mousse with almonds on a raspberry sauce

Apfelstrudel auf Vanillesauce und Sahne 5,50 €

Apple strudel with vanilla sauce and whipped cream

**Gebackenes Vanilleeis im Marzipan-
Nußmantel an Fruchtspiegel ⁽¹⁾** 7,00 €

*Baked vanilla ice cream coated with almond paste and nuts
placed on a bed of fruit coulis*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren ⁽¹⁾ 5,50 €

Vanilla ice cream with hot raspberries

Heiße Getränke

Hot beverages

Tasse Kaffee ⁽¹⁴⁾ 2,00 €

Cup of coffee

Glas Tee 1,90 €

glass of tea

Cappuccino ⁽¹⁴⁾ 2,30 €

Glühwein 2,60 €

mulled wine

Irish coffee ⁽¹⁴⁾ 4,70 €

DEGEN
SCHLEMMERSCHEUNE

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

You will find the list of food additives on the last page of this menu.

Nach dem Essen

Digestif

Fernet Branca/ Malteser	2cl	2,30 €
Jubiläums-Aquavit	2cl	2,30 €
Jägermeister/ Kümmerling	2cl	2,30 €
Ramazotti/ Aversa	2cl	2,50 €
Grappa di Prosecco	2cl	3,50 €
Calvados Gilbert	2cl	3,70 €
Williams/ Mirabel / Himbeer	2cl	2,90 €
Alter Williams	2cl	4,60 €
Kirschwasser	2cl	2,90 €
Obstwasser	2cl	2,40 €
Baileys⁽¹⁾/ Amaretto	2cl	2,30 €
Asbach Uralt	2cl	3,00 €
Jim Beam Bourbon	2cl	3,50 €
Chivas Regal	2cl	4,20 €
Johnie Walker (Red Label)	2cl	3,80 €
Jack Daniels	2cl	3,50 €
Metaxa	2cl	3,30 €

Alkoholfreie Getränke

Soft drinks

GMQ Mineralwasser Gourmet, Gräfin Mariannen Quelle	0,25l 0,5l	2,00 € 3,80 €
Sparkling mineral water		
Gerolsteiner Mineralwasser Gourmet still	0,25l 0,5l	2,00 € 3,80 €
Still mineral water		
Mineralwasser Schwollener Classic	0,4l	3,20 €
Apfelschorle	0,25l 0,4l	2,00 € 3,70 €
Mixture of apple juice and sparkling mineralwater		
Cola ^(1,14), Cola light^(1,14), Fanta ^(1,6), Zitronenlimo	0,3l 0,4l	2,60 € 3,60 €
Coke, Coke zero, Fanta, lemonade		
Schweppes Bitter Lemon ⁽¹²⁾	0,2l	2,70 €
Orangensaft	0,2l	2,70 €
Orange juice		
Apfelsaft	0,2l 0,4l	2,50 € 4,70 €
Apple juice		
Gründels alkoholfreies Bier	0,33l	2,30 €
Non-alcoholic beer		
Weizenbier alkoholfrei	0,5l	3,50 €
Non-alcoholic weiss beer		

DEGEN
SCHLEMMERSCHEUNE

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.
You will find the list of food additives on the last page of this menu.

Biere

Beers

Karlsberg Ur Pils vom Fass – draft beer	0,3l	2,40 €
	0,5l	3,80 €
Hefe-/ Kristallweizenbier – wheat beer	0,5l	3,50 €
Altbier – alt beer	0,33l	2,30 €

Sekt

Sparkling wine

Secco Fridolino, weiß oder rosé, trocken	0,75l	25,00 €
Friedelsheimer Winzersekt, trocken	0,75l	25,00 €
<i>Winegrower 's Sekt, dry</i>		
Winzersekt	0,1l	3,70 €
Prosecco	0,1l	3,70 €

Flaschenweine anderer Länder

Bottled wine from other countries

Weißweine – White wine

Chablis, Hamelin	0,75l	26,00 €
Pinot Grigio, Cabert	0,75l	26,00 €

Rotweine – Red wine

Chianti Classico, Spadaio Piercorto	0,75l	28,00 €
Temperanillo Tinto, Rioja Crianza	0,75l	25,00 €
Bordeaux	0,75l	28,00 €
Lambrusco	0,75l	12,50 €

DEGEN
SCHLEMMERSCHEUNE

Flaschenweine aus der Pfalz

Palatinate bottled wine

Weißweine – White wine

Forster Schnepfenflug Grauburgunder, trocken	0,75l	14,00 €
Schloß Friedelsheim Weißburgunder, trocken	0,75l	14,00 €
Deidesheimer Hofstück Riesling Spätlese, trocken	0,75l	14,50 €
Neuleiniger Höllenpfad Riesling Kabinett, halbtrocken	0,75l	14,00 €

Rotweine – Red wine

Forster Schnepfenflug, Merlot, trocken	0,75l	26,00 €
Friedelsheimer Dornfelder, trocken	0,75l	14,00 €
Friedelsheimer Spätburgunder, trocken	0,75l	14,00 €
Blauer Portugieser, trocken	1,0l	19,00 €
Carbernet Sauvignon, Barrique, trocken	0,75l	26,50 €
Spätburgunder, trocken	0,75l	14,00 €
Dürkheimer Feuerberg, halbtrocken	1,0l	14,00 €
Neuleiniger Höllenpfad, Schwarzriesling halbtrocken	0,75l	14,00 €

DEGEN
SCHLEMMERSCHEUNE

Offene Pfälzer Weine

Palatinate wine by the glass

Weißweine – White wine

Forster Schnepfenflug Grauburgunder, trocken	0,25l	4,80 €
Friedelsheimer Weißburgunder Kabinett, trocken	0,25l	4,80 €
Dürkheimer Fronhof Riesling trocken	0,25l	3,80 €
Friedelsheimer Schloßgarten Riesling, trocken	0,25l	3,80 €
Forster Schnepfenflug Riesling, halbtrocken	0,25l	3,80 €
Friedelsheimer Gerümpel Riesling, lieblich	0,25l	3,80 €

Weißherbst/ Rosé – Rosé wine

Friedelsheimer Portugieser Weißherbst Weißherbst, trocken	0,25l	3,80 €
Friedelsheimer Portugieser Weißherbst Weißherbst, lieblich	0,25l	3,80 €

Rotweine – Red wine

Blauer Portugieser, trocken	0,25l	4,80 €
Friedelsheimer Dornfelder, trocken	0,25l	4,70 €
Dürkheimer Feuerberg, halbtrocken	0,25l	3,80 €
Neuleiniger Schwarzriesling, halbtrocken	0,25l	4,80 €

DEGEN
SCHLEMMERSCHEUNE

Zusatzstoffe:

- 1 = Farbstoff
- 2 = geschwärzt
- 3 = Konservierungsstoff, konserviert
- 4 = geschwefelt
- 5 = mit Phosphat
- 6 = mit Antioxidationsmittel
- 7 = mit Geschmacksverstärker
- 8 = gewachst
- 9 = mit Süßungsmittel(n)
- 10 = mit Zuckerart(en) und Süßungsmittel(n)
- 11 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 = chininhaltig
- 14 = koffeinhaltig

Wir bedanken uns für Ihren Besuch!

Thank you for visiting us!



Hotel

DEGEN

SCHLEMMERSCHEUNE