

Speisekarte

im Hotel Darstein

Suppen

Cremige Kartoffelsuppe 9,90
mit geräuchertem Lachs

Kräftige Rinderkraftbrühe 7,50
mit hausgemachten Flädle und Markklößchen

Vorspeisen

Mozzarella mit Kirschtomaten-Ragout 14,80
mit frischem Salatbouquet und knusprigem Stangenweißbrot

Feldsalat 15,20
mit Balsamico-Vinaigrette und lauwarmem Ziegenkäse

Rote Beete Carpaccio 17,90
mit würzigem Fetakäse und gerösteten Walnusskernen

Pfälzer Spezialitäten

Pfälzer Teller 16,50
mit Saumagen, Bratwurst, Sauerkraut, kräftigem Jus und Bauernbrot

Bergzaberner Fleischklöße 16,90
mit Meerrettichsauce, knusprigen Bratkartoffeln und Salat

Rindfleischfrikadelle 16,80
mit Tomaten und Frühlingszwiebeln, mit Käse überbacken, dazu Rosmarinjus, Pommes frites und Salat

Hauptspeisen

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet <i>in feiner Currysauce, serviert mit duftendem Basmatireis und gegrillter Ananas</i>	24,90
Zart geschmortes Rindergulasch <i>mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren und frischem Salat</i>	22,50
Paniertes Schweineschnitzel <i>goldgelb gebacken, dazu Pommes frites und Salat</i>	17,90
Gegrilltes Lachsfilet <i>an Hummer-Schaumsauce, dazu Salzkartoffeln und Mandelbrokkoli</i>	32,90
Rumpsteak vom Grill 250g <i>an Pfefferrahmsauce, serviert mit Pommes frites und Salat</i>	29,90
Pasta „Quattro Formaggi“ <i>in cremiger Vier-Käse-Sauce mit Brokkoli und frisch geriebenem Parmesan</i>	19,90
Großer gemischter Salat <i>mit gebratenen Hähnchenbruststreifen, gebratenen Champignons und Essiggurken, dazu frisches Baguette</i>	19,90

Dessert

Crème brûlée <i>mit Apfel-Calvados-Spalten</i>	9,90
Mango-Panna-Cotta <i>mit frischen Beeren</i>	8,50
Tiramisu-Kugeln <i>mit Cassis-Sorbet</i>	8,20