

# VÖLKERS SPEISEKARTE

## VORSPEISEN

	€
Aus unserem Suppentöpfchen	7,50
Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Salatbouquet, Safranschaum	12,80
Mariniertes Kalbstafelspitz-Carpaccio mit Mango, Radieschen und steirischem Kürbiskernöl	13,00
Rindertatar mit Wildkräutersalat, Haselnuss-Oel & Süßkartoffelsticks	15,80

## HAUPTSPEISEN

Gemischter Blattsalat mit Tomate, Kräutern & gebratenen Tranchen von der Maishähnchenbrust, Aioli & pikanten veganen Falafeln, Aioli	16,50 14,80
„Schlutzkrapfen“* – vegetarisch: Hausgemachte Teigtaschen gefüllt mit Ricotta & Spinat, Salbeibutter mit Walnüssen und Parmesan	15,80
Ravioli gefüllt mit Rinderragout, Tomatenschaum und Parmesan	17,50
Tranchen von der Entenbrust auf Papaya & Topinamburpüree/-chips	21,00
„Feines aus der Pfalz“ Saumagen, Blutwurst gebraten, Leberknödel & Bratwurst* mit Rahmkraut, Jus, Kartoffelpüree* und Senf	17,80
Tafelspitz vom Jungrind mit Meerrettichsoße, Röstkartoffeln und Buttermöhrrchen	17,80
Dry Aged Schweinekotelett mit Gemüse aus der Pfanne, Jus und Kartoffelpüree*	22,00
Filet vom Jungrind mit Jus, Safranspätzle & Babyspinat	28,00
Rumpsteak wie gewachsen vom australischen Roastbeef mit Röstkartoffeln, Jus & Pfefferschaum	24,00
Beilagensalat	5,40

## DESSERTS

Völker <sup>s</sup> süßer Ausklang – für zwei Personen	14,50
Parfait von der weißen Schokolade mit Fruchtsorbet und warmem Schokoladenkuchen	9,20
Französische Rohmilchkäseauswahl vom Affineur Waltmann 5 Sorten / 7 Sorten	10,80 / 12,50

\*Zusatzstoffe: Konservierungsstoffe, Stabilisatoren, Geschmacksverstärker, Emulgatoren, Püree mit Milch und Butter, Schlutzkr. m. Eigelbrand