

APERITIF

Riesling Sekt, extra Brut	0,1l	6,50 €
Weingut Ohler, Gimmeldingen		
Rosé Sekt, brut	0,1l	7,50€
Weingut Weegmüller, Haardt		
Traubensecco Alkoholfrei	0,1l	4,70 €
Kir Royal	0,1l	7,00 €
Lillet Hibiskus auf Eis mit Minze ^{1,2,3,10}		7,50 €
Hibiskus Tonic alkoholfrei auf Eis mit Minze ^{1,2,3,10}		3,20 €
Hugo		7,50 €
Aperol Spritz ^{1,2,3,10}		7,50 €
Sherry, Barbadillo (Oloroso oder Amontillado)	5cl	5,80 €
Portwein, Nieport Tawny	5cl	3,20 €
Campari (Orange oder Soda) ¹⁰	4cl	5,50 €
Martini (Bianco oder Rosso)	5cl	3,20 €

„Pfalz Inspiriert“

Pfifferling

Pfifferling Schaumsuppe mit gebratenen Pfifferlingen

Pfälzer Saumagen

Kartoffel-Saumagen-Lasagne
mit Sauerkraut Schaum

Perlhuhn / Erbsen

Gegrillte Perlhuhnbrust „Elsässer Art“
mit Erbsen Risotto und Schinken-Zwiebel-Schmelze

Zwetschge / Käsekuchen

Pfälzer Zwetschge mit Creme von Käsekuchen und Mandelerde

4 gang 46 € / 3 gang 37 €

Moro Menü

Tomate / Melone

Gazpacho von Melone und Tomate mit Shrimps und Serrano Schinken

Lachs / Gurke

„Blackened Lachs“ mit Gurke und Ingwer

Onsen Ei / Pfifferlinge

Kurz geräuchertes Onsen Ei mit Pfifferlingen und Petersilie

Kalb / Pfifferling

Steak vom Kalbsrücken mit Pfifferlingen und Kartoffelpüree

Pfirsich / Sauerrahm

Pfälzer Pfirsich mit Sauerrahmeis

Brie de Maux / Aprikose

Brie Weichkäse mit eingelegter Aprikose und Sesam

6 gang 69 € / 5 gang 62 € / 4 gang 54 €

Vorspeisen und Suppen

Tomate / Melone

Gazpacho von Melone und Tomate mit Shrimps und Serrano Schinken 10 €

Wachtel / Pfifferlinge

Wachtelbrust mit Pfifferlings Ravioli, Salz-Zitrone und Zwiebeljus 15 €

Pfälzer Saumagen

Kartoffel-Saumagen-Lasagne mit Sauerkraut Schaum 11 €

Lachs / Gurke

„Blackened Lachs“ mit Gurke und Ingwer 16 €

Onsen Ei / Pfifferlinge

Kurz geräuchertes Onsen Ei mit Pfifferlingen und Petersilie 11 €

Schwertfisch/ Black Pepper

Gegrillter Schwertfisch mit mediterranem Salat und „Black Pepper“ Soße 16 €

Sommersalat / Garnele

Sommersalat mit gerösteten Nüssen, „moro“-Dressing und Wildfanggarnelen 16 €

Als Hauptgericht möglich 24 €

Hauptgänge

Kabeljau / Pfifferling

Kabeljau Filet mit Pfifferlings Risotto und Beurre Blanc 26 €

Vegetarisches Pfifferling Risotto

mit jungem Spinat und Beurre Blanc 18 €

Wolfsbarsch / Chorizo

Wolfsbarsch Filet mit Chorizo, Mandel, geräucherter Paprika
und gegrilltem Blumenkohl 25 €

Perlhuhn / Erbsen

Gegrillte Perlhuhn Brust „Elsässer Art“ mit Erbsen Risotto
und Schinken-Zwiebel-Schmelze 23 €

Kalb / Pfifferling

Steak vom Kalbsrücken mit Pfifferlingen und Ofenlauch 27 €

Duroc Schwein / Parmesan

Paniertes Kotelette vom Duroc Schwein mit Parmesanpüree und konfiertes Tomate 25 €

Wagyu / Ofen Kartoffel

Rumpsteak (ca.220g) vom Wagyu Beef mit Ofenkartoffel „MORO“ 39 €

Dessert & Käse

Zwetschge / Käsekuchen

Pfälzer Zwetschge mit Creme von Käsekuchen und Mandel Erde 9 €

Pfirsich / Sauerrahm

Pfälzer Pfirsich mit Sauerrahmeis 8 €

Sorbet Variation

7 €

Käse / Aprikose

Drei verschiedene Käse mit eingelegter Aprikose 12 €

Sprechen Sie unsere Mitarbeiter an, wenn Sie allergische Reaktionen auf bestimmte Lebensmittel haben.

Gerne beraten wir Sie auch bei Laktoseintoleranz.

Alle in dieser Karte enthaltene Preise sind inklusive 19% Mehrwertsteuer

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

FACHINGER MEDIUM / STILL	0,75L	6,00 €
	0,25L	3,20 €
SAFT / NEKTAR		
APFEL, ORANGE, MARACUJA NEKTAR	0,5L	5,80 €
TRAUBE UND JOHANNISBEERE	0,2L	3,00 €
SAFTSCHORLE:		
APFEL, ORANGE, MARACUJA NEKTAR	0,5L	4,20 €
TRAUBE UND JOHANNISBEERE	0,2L	3,00 €
SOFTDRINKS: ^{1;3;9;12}	0,5L	4,10 €
AFRI COLA, COCA COLA ZERO, BLUNA UND BLUNA ZITRONE	0,2L	2,60 €
SCHWEPPEs: ¹⁰	0,2L	3,20 €
BITTER LEMON, TONIC WATER UND GINGER ALE		
	BIER	
HELLES (KARLSBERG)	0,3L	2,80 €
WEIZEN (HOEPFNER)	0,5L	4,00 €
RADLER ¹¹ (SAUER ODER SÜß)		
AUßERDEM PILS UND WEIZEN ALKOHOLFREI		

BLACK SOUL COFFEE, VERSTEHT KAFFEE IN DER PHILOSOPHIE DES WEINBAU.

KAFFEE MIT REGION UND LAGE.

JEDE ERNTE VON KAFFEEKIRSCHEN HAT EIN EIGENES GESCHMACKSPROFIL.

GRUNDSÄTZLICH WIRD BEVORZUGT FAIR UND MEIST SOGAR DIREKT GEHANDELTER, ROHKAFFEE AUS NACHHALTIGEN MISCHKULTUREN VERWENDET.

BLACK SOUL COFFEE – BLACK VELVET

SINGLE ESTATE – GRAND CRU

100 % CANEPHORA (ROBUSTA) AUS KAMERUN

BLACK SOUL COFFEE GEGRÜNDET DURCH DEN NEUSTADTER KAI DIETRICH,
DER DEN KAFFEE IN LANDAU PRODUZIERT RÖSTET UND VERPACKT!

HEIßGETRÄNKE

TASSE KAFFEE ⁹	2,70 €	CAPPUCCINO ⁹	3,30 €
ESPRESSO ⁹	2,60 €	MILCHKAFFEE ⁹	3,70 €
DOPPELTER ESPRESSO ⁹	3,70 €	GLAS TEE	2,20 €
ESPRESSO MACCHIATO ⁹	2,90 €	GRÜN, SCHWARZ, PFEFFERMINZ, KAMILLE...	

1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel, 12) enthält eine Phenylalininquelle, 13) gewachst, 14) mit Taurin, 15) mit Nitritpökelsalz