## HERZLICH WILLKOMMEN

## IM



Im Petri-Hof ist einiges anders – sehr persönlich, sehr liebenswert, mit viel Atmosphäre und einem heiteren Lachen. Genießen Sie das gute Gefühl, einfach einmal Gast zu sein und umsorgt zu werden.

Nehmen Sie Platz in unserem Restaurant und genießen Sie Erlesenes für Gaumen und Sinne in einem stilvollen Ambiente. Regionale Produkte gehören ebenso wie mediterrane Klassiker und internationale Speisen zu unserem Repertoir. Ausgewählte Weine und Spirituosen der Region & International, halten wir nebst moderner Getränke und Aperitife für Sie bereit.

Für gesellige Stunden in rustikaler Atmosphäre bietet unsere gemütliche Pilsstube das gewisse Etwas. Im Sommer lädt unsere gemütliche kleine Sonnenterrasse zum Verweilen ein. Für Feierlichkeiten und Events mit bis zu 180 Personen bieten unsere beiden Festsäle Ihnen den passenden Rahmen.

Eine Speisenkarte mit ausgezeichneten Allergenen – & Zusatzstoffen liegt an unserer Theke für Sie aus.

Wir wünschen Ihnen eine gemütliche Zeit!





## KLEINER UMSCHLAG - GROBE WIRKUNG!

Wollen Sie Ihre Liebsten, Verwandten oder Freunde eine Freude bereiten und mit einem Geschenkgutschein überraschen?

Sei es für einen Aufenthalt, ein Frühstück zu zweit, ein Überraschungsmenü oder ein frei wählbarer Betrag... DAMIT bereiten Sie JEDEM eine Freude! Sprechen Sie unser Service-Personal einfach an, gerne stellen wir Ihnen direkt den gewünschten Gutschein aus!

Zaubern Sie ein Lächeln in Gesichter!



Gratinierter Schafskäse Kräuter • Knoblauch • Olivenöl • Oliven • Pepperoni Teres Blanc, trocken, Méditerranée Provence, Château du Rouët



Grillteller Bratkartoffeln • Speckbohnen • Burgunderjus Rosa Berg Rosé, trocken, Saar, Weingut Agritiushof



Crème Brûlée

Bacchus, lieblich, Nahe, Weingut Gälweiler

€ 46,00 ohne Weinbegleitung € 57,00 mit Weinbegleitung 0,1 l zu jedem Gang



## Waldpilz-Cremesüppchen Pilze • Kräuter • Sahne

Teres Rosé, trocken, Méditerranée Provence, Château du Rouët



Carpaccio vom Rind Rucola • Parmesan • Olivenöl • Balsamico • Zitrone

Rosa Berg Rosé Cuvée, trocken, Weingut Schönlaub, Pfalz



Mango-Maracuja-Sorbet mit Sekt oder Trauben-Secco übergoßen



Lammrücken unter Oliven-Kräuterkruste Bratkartoffeln • Speckbohnen • Burgunderjus

PRIMITIVO PATU, TROCKEN, SALENTO IGT, APULIEN, WEINGUT GIUSTINI



Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern 1 Kugel Vanilleeis • Sahne

Dornfelder, feinfruchtig, Nahe, Weingut Jäckel

€ 72,00 ohne Weinbegleitung € 87,00 mit Weinbegleitung 0,1 l zu jedem Gang



Waldpilz-Cremesüppchen Pilze ◆ Sahne	8,90	Vegetarisch
Schafskäse gratiniert -warm- Kräuter • Knoblauch • Olivenöl • Oliven • Pepperoni	9,90	Vegetarisch
Bruschetta (3 Stk.) Tomate ◆ Olive ◆ Olivenöl ◆ Peperoni ◆ Knoblauch ◆ Baguette	8,90	VEGAN
Carpaccio vom Rind Rucola • Parmesan • Olivenöl • Balsamico • Zitrone	14,50	



Großer gemischt Blattsalate ◆ Rohk	er Salat ost • Tomate  • Gurk	ze ◆Ei (Vegan ohn	e Ei)	14,90	VEGAN VEGETARISCH
mit Bratkartoffelr	n und 2 Spiegeleie	r	zzgl.	5,50	VEGETARISCH
mit panierten Hä	hnchenbruststreife	n und Chilli-Dip	zzgl.	5,90	
mit Ziegenkäse c Kräutern der Prov	auf Baguette gratin vence	niert mit Honig und	zzgl.	6,90	VEGETARISCH
mit kleinem Rump	osteak (ca. 150g) u	nd Kräuterbutter	zzgl.	11,90	
mit 3 gebratener Knoblauch-Dip	n Black-Tiger-Garr	nelen und	zzgl.	15,90	
Wahlweise:	Joghurtdressing Vegetarisch	Honig-Senf-Dres	ssing	Balsamicod VEGAN	ressing



Paniertes Schnitzel Pommes Frites ◆ Beild	vom Schweinerücken Igensalat		17,90
Paniertes Champig Pommes Frites • Beild	non-Rahmschnitzel vom Schweinerücken Igensalat		21,90
Schnitzel von der Häl Schnitzel vom Kalb	nnchenbrust	zzgl. zzgl.	3,50 8,50
Alternativ zur Wahl:	Pfefferrahmsauce, Calvadosrahmsauce, Bur Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter	gunderju	S,
Entrecôte vom Kalb Bratkartoffeln • Spec			28,90
	Champignonrahmsauce, Pfefferrahmsauce, Calvac Eurgunderjus, Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter	dosrahms	auce,
Kalbsrückensteak Bratkartoffeln • Beila	gensalat		28,90
Wahlweise C	Champignonrahmsauce, Pfefferrahmsauce, Calvad Jurgunderjus, Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter	dosrahms	auce,
	Oliven-Kräuterkruste kbohnen ◆ Burgunderjus		33,90
	edene Sorten Fleisch artoffeln • Speckbohnen		28,90
Medaillons vom Sch Semmelknödel • Spec	nweinefilet ekbohnen • Burgunderjus		25,50
Rumpsteak (ca.30 Bratkartoffeln • Beila	0g) gensalat		31,90
Wahlweise C	Champignonrahmsauce, Pfefferrahmsauce, Calvac Jurgunderjus, Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter	dosrahms	auce,
mit gebratener Bla	ck-Tiger-Garnele zzç	gl. 5	5,50/Stk.
mit gebratenen Ch	ampignons zzę	gl.	4,00



Lachs gebraten Weißwein-Safran-Sauce • Riceberry-Reis • Grillgemüse	26,90
Frutti di Mare Weißwein-Safran-Sauce • Bandnudeln • Grillgemüse	22,90



Vegane Bowl Riceberry-Reis ◆ Grillgemüse ◆ Mais Cocktailtomaten ◆ Pepperoni		19,50	VEGAN
mit panierter Hähnchenbrust	zzgl.	5,50	
mit gebratenem Lachs	zzgl.	6,90	
mit Roastbeefstreifen	zzgl.	8,90	

Wahlweise zu jeder Bowl

Knoblauch-Dip oder Chilli-Dipp
Vegetarisch

Vegan



Semmelknödel mit Gemüserahm Beilagensalat 19,50



Zucchiniröllchen mit marinierter Ziegenkäse-Füllung Provencalische Tomatensauce • Riceberry-Reis • Beilagensalat





Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
Pommes Frites • Beilagensalat

Paniertes Champignon-Rahmschnitzel vom Schweinerücken
Pommes Frites • Beilagensalat

Schnitzel von der Hähnchenbrust
Schnitzel vom Kalb

14,90

18,90

18,90

2zgl. 3,50

zzgl. 8,50

Alternativ zur Wahl: Pfefferrahmsauce, Calvadosrahmsauce, Burgunderjus,

Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter

Medaillons vom Schweinefilet 22,50 Semmelknödel ◆ Speckbohnen ◆ Burgunderjus - Seniorenportion -



Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken Pommes Frites • Ketchup oder Mayonnaise	- Kinderportion - 11,90	
Paniertes Schnitzel von der Hähnchenbrust Pommes Frites • Ketchup oder Mayonnaise	- Kinderportion - 12,50	
Champignonrahmsauce extra	zzgl. 2,00	
		4
Bandnudeln mit Provencalischer Tomatensauce		VEGETARISCH
Bandnudeln mit Champignonrahmsauce	9,90	VEGETARISCH
Parmesankäse extra	1,50	



Crème Brûlée	9,50	VEGETARISCH
Gemischtes Eis Schokoladeneis ◆ Erdbeereis ◆ Vanilleeis ◆ Sahne	6,50	VEGETARISCH
Vanilleeis mit heißen Himbeeren 3 Kugeln Vanilleeis ◆ Heiße Himbeeren ◆ Sahne	9,90	VEGETARISCH
Sekt Sorbet Mango-Maracuja-Sorbet • Sekt Tradition trocken • Mangostückchen	9,50	VEGAN
Traubensecco – Sorbet – alkoholfrei – Mango-Maracuja-Sorbet • Traubensecco • Mangostückchen		<b>V</b> EGAN
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern 1 Kugel Vanilleeis • Sahne		VEGETARISCH
Affogato 1 Kugel Vanilleeis • Espresso	4,80	Vegetarisch
1 Kugel Eis Schokoladeneis ◆ Erdbeereis ◆ Vanilleeis		Vegetarisch
1 Konsal Managara Managara Canda at		
1 Kugel Mango-Maracuja-Sorbet	3,50	VEGAN VEGETARISCH



- Nur in Verbindung mit einem Hauptgang -

Beilagensalat, Grillgemüse oder Speckbohnen	4,50
Pommes Frites, Bratkartoffeln, Bandnudeln oder Riceberry-Reis	4,50
Black-Tiger-Garnele	5,50
Parmesan	1,50
Gebratene Champignons	4,00
Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter	3,00
Sauce Champignonrahmsauce, Pfefferrahmsauce, Provencalische Tomatensauc Calvadosrahmsauce, Burgunderjus, Weißwein-Safran-Sauce	3,00 ce
Ketchup, Mayonnaise	0,50
Dip Knoblauch-Dip oder Chilli-Dipp	1,50