



SPEISENKARTE



SEKT

SUX-SECCO	0,1l	4,90
	Flasche	29,00
HAUSSEKT		
Riesling Brut	0,1l	5,50
	Flasche	33,00
Reserve Brut	0,1l	6,00
	Flasche	36,00

APERITIF

SUXUS	6,50
Weißer Porto mit Tonic, Minze & Limette	
Angelino	6,20
Sekt mit einem Hauch Zimt & Orange	
HUGO	6,20
Aperol Spritz	6,40
Blaubeer-Hugo	6,50
Blaubeeren, Cassis, Holunderblütensirup mit Secco & Minze	
Pastis	5,00
Campari	5,00
Campari Soda/Orange	6,00
Porto Nieport LBV	6,90
Sherry	6,50
Belsazar Vermouth auf Eis	5,50
Dry White Red	



WEINE IM PÄLZER VIERTEL

Philipps Hauswein	0,25l	5,60
Schwaab, Kirrweiler	0,5l	10,50
	1,0l	20,00
Weißburgunder Cuvée	0,25l	6,20
Mohr Gutting, Duttweiler	0,5l	12,00
	1,0l	23,00
Grauburgunder	0,25l	6,20
Oliver Zeter, Haardt	0,5l	12,00
	1,0l	23,00
Riesling	0,25l	6,50
Brenneis-Koch, Leistadt	0,5l	12,50
	1,0l	24,00
Sauvignon Blanc	0,25l	6,80
Oliver Zeter, Haardt	0,5l	13,00
	1,0l	25,00
Rosé	0,25l	5,90
Mohr Gutting, Duttweiler	0,5l	11,40
	1,0l	22,00
Deep Red	0,25l	6,80
Oliver Zeter, Haardt	0,5l	13,00
	1,0l	25,00

SCHOBBE SCHORLE

Philipps Schorle		4,30
Rosé Schorle		4,50
Weißburgunder Schorle		4,50
Riesling Schorle		4,50
Schikane Schorle im Weinglas	0,4l	4,20
Weißburgunderschorle mit Eiswürfel		



GEZAPFTE BIERE
der Engel Biermanufaktur

Kellerbier naturtrüb	0,3	3,40 €
Premium Pils	0,3	3,40 €

FLASCHENBIERE
der Engel Biermanufaktur

Kellerbier Dunkel	0,5	4,50 €
Hefeweizen Hell	0,5	4,50 €

BLACK STORK
Braumanufaktur Speyer

Domwies	0,3	4,90 €
---------	-----	--------

SPRITFREIE BIERE

Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5	4,20 €
Jever alkoholfrei	0,3	3,30 €

BIÈRE PICON

Elsässer Aperitifspezialität Pils mit einem Schuss dunklem Orangenlikör	0,3	4,80 €
--	-----	--------



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Karaffe Tafelwasser	0,5 l	2,60
spritzig medium still	1,0 l	4,90
Mineralwasser	0,5 l	4,00
still medium		
Johannisbeernektar	0,2 l	2,90
Orangensaft	0,2 l	2,90
Bioland naturtrüber Apfelsaft	0,2 l	2,90
Bannmühle Oderheim Glan		
Bioland cremiger Apfel-Mango-Saft	0,2 l	3,20
Bannmühle Oderheim Glan		
Bioland Apfelschorle	0,25 l	2,20
Bioland Saftschorle	0,25 l	2,40
Zitronenlimonade	0,2 l	2,40

Kultimo aus Hamburg

fritz-kola	0,33 l	3,50
fritz-kola ohne Zucker	0,33 l	3,50
fritz-orange	0,33 l	3,50
fritz-misch-masch	0,33 l	3,50
fritz-Rabarberschorle	0,33 l	3,50
fritz-Traubenschorle	0,33 l	3,50



KLEINE LECKEREIEN

SUX Gemischte Brotspezialitäten	4,50
Bio Leindotteröl und Fleur de Sel	
Hausgemachte Aioli	3,90
Marinierte Oliven	3,90
Tomaten-Frischkäse Tapenade	3,90
Möhren-Erdnuss-Pesto	3,90
Marinierte Rote Beete	3,90
Zweifarbigen Paprikasüppchen	4,20
Orangen-Fenchel Salat	4,20
Kirschtomatensalat	4,20
Bunter Linsensalat	4,20
Mediterranes Pisto-Gemüse	4,20
Pflaumen im Speckmantel	4,90
Donnersberger Krokantblutwurst	4,90
Marinierte bunte Linsen	
Ensaladilla Rusa	5,90
Kartoffel-Gamba-Salat Gemüse Ei & hausgemachte Mayonnaise	
Forellenmousse auf Rote Beete	5,90
Gegrillter Buche de chèvre	5,90
Kürbis-Chutney, Thymianhonig	
Mediterraner Saumagen	5,90
Süßkartoffelpüree & Bärlauchpesto	
Manuels bunter Meeresfrüchtesalat	6,90
Donnersberger Vesperteller	11,00
Leberwurst, Krokantblutwurst, Getrocknete Bratwurst und Landschinken	
Baders kleine Käsevariation	10,80

Zu unseren kleinen Leckereien gibt es Steinofenweißbrot



VORSPEISEN

Zweifarbige Paprikasuppe	6,80
Donnersberger Krokantblutwurst Marinierte bunte Linsen	9,80
Feine Forellenmousse Marinierte Rote Beete	9,80
Gegrillter Buche de Chèvre Zweierlei Chutney & Thymianhonig	10,80
Luisellas apulische Burrata Kirschtomaten Rauke	11,80
Manuels bunter Meeresfrüchtesalat	13,90

UNSERE SOMMERLICHEN SALATE

Kleiner Beilagensalat mit Traditionsdressing	4,90
Bunte Salatvariation Hausgemachte Rohkost Salate der Saison Traditionsdressing	10,80
+ zart gebratene Kalbfleisch-Tranchen	6,00
Rauke-Salat mit Kirschtomaten Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette & Parmesanspäne	10,80
Fitness Bowl Bunte Salate der Saison dreierlei Linsen Marinierte Rote Beete Guacamole Karotten Gurken & Radieschen Geröstete Kerne & Nüsse	12,80
+ zart gebratene Kalbfleisch-Tranchen	6,00
Salat & MEER Bunte Salatvariation Gebratene Tranchen von Zander Lachs Garnelen Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette	18,00



HAUPTSPEISEN

Gratinierte Semmelknödel 14,00
Geschmolzener Gruyere | Waldpilze à la crème

Veganes Frühlingsgericht 13,00
Buntes Graupenrisotto | dreierlei Linsen
Mediterranes Gemüsepisto | Grüner Spargel

SUX Special Creation

Mediterraner Saumagen 16,00
Pinienkerne | getrocknete Tomaten | Oliven
Cremiges Süßkartoffelpüree | Paprika-Zucchini-Pisto

Zart geschmorte Schweinebäckchen 17,00
Cranberrysoße | Böhnchen im Speckmantel | Kartoffelpüree

Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb 20,00
Champignons à la crème
Serviettenknödel | gebratener grüner Spargel

Karree vom Iberico Schwein 23,00
Mediterranes Gemüsepisto | Ofenkartöffelchen

Tagliata vom Black-Angus 22,00
Tranchen vom Rind | Rauke | Parmesanspäne | Alter Balsamico

Fischpfanne , DELUXE' 23,00
Lachs | Zander | Riesengarnele
Bratkartoffelsalat mit Prinzessbohnen | Kirschtomaten | Senfschaum



DESSERT

Zweierlei Mousse au Chocolat	7,90
Helle & dunkle Valrhona Couverture, Waldbeerencoulis	
Warmer Schokoladenkuchen	8,90
Bourbon-Vanilleeis	
Dreierlei Fruchtsorbet	7,90

KAFFEE & CO

Espresso	2,30
Espresso doppio	4,00
Espresso Macchiato	2,40
Tasse Kaffee	2,30
Cappuccino	2,80
Latte Macchiato	3,00
Grüntee	2,40
Kräutertee	2,40
Rooibostee	2,40
Früchtetee	2,40
Heiße Schokolade	2,90