



Osteria 1846

Liebe Gäste,

wir freuen uns Sie in unserer Osteria 1846 begrüßen zu dürfen.

Gerne verwöhnen wir Sie an diesem historischen Ort mit leckeren Gerichten und regionalen Weinen.

**Sie wollen heiraten, Ihren Geburtstag oder ein Jubiläum feiern?
Dann ist das Schloss Villa Ludwigshöhe der ideale und ganz
besondere Ort für Sie.**

Gerne stehen wir Ihnen bei der Beratung, Planung und Umsetzung gleich welcher Feier zur Seite. Wir freuen uns darauf, Ihre Anfrage detailliert und persönlich auf Schloss Villa Ludwigshöhe besprechen zu können.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt!

Ihr Team der Osteria 1846

Kleine Genüsse

Mariniertes Tatar vom Weiderind (95 g)
dazu Dijon-Senf-Creme und Baguette
garniert mit Kirschtomaten, Kapern und Wachteleiern
15,90 €

Weinempfehlung: Rosé L'ODEUR trocken | Weingut Fleischmann-Krieger | Rhodt

6 französische Lima Austern
dazu Zitrone und Chesterbrot
19,90 €

inklusive Bernhard Remy Champagner:

0,200 | 44,90 €

0,375 | 54,40 €

0,750 | 69,90€

Bunter Blattsalat im Balsamicoduft
garniert mit Kirschtomaten, Kürbiskernen
und gerösteten Semmelwürfeln
dazu Ofenbaguette
10,50 €

Weinempfehlung: Grüner Silvaner feinherb | Weingut Altes Schlößchen | St. Martin

Carpaccio vom Weiderind mariniert mit
Basilikumpesto dazu gehobelter Parmesan und
geröstete Pinienkerne garniert mit Rucola und Kirschtomaten
17,80 €

Weinempfehlung: Grauburgunder „brillant“ trocken | Weingut Gries | Rhodt

Italienischer Burrata auf marinierten Kirschtomaten
an Basilikumpesto, Rucola und gerösteten Pinienkernen
dazu Baguette
15,90 €

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc trocken | Weingut Fleischmann-Krieger | Rhodt



Die Liste der Allergene und der Zusatzstoffe können Sie bei unserem Servicepersonal einsehen.

Köstlichkeiten

Spaghetti an Kräuterpesto
dazu italienischer Burrata
garniert mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan
17,90 €

Weinempfehlung: Sauvignon Blanc „Expression“ trocken | Weingut Alfons Hormuth | St. Martin

Bratwürste vom Wild aus dem Pfälzer Wald
auf sautiertem Ratatouillegemüse
dazu Kartoffel-Olivenpüree
19,90 €

Weinempfehlung: Spätburgunder trocken | Weingut Heymanns | Edenkoben

Mariniertes Tatar vom Weiderind (190 g)
an bunten Salatspitzen dazu Dijon-Senf-Creme
und Baguette garniert mit Kirschtomaten
Kapern und Wachteleiern
21,50 €

Weinempfehlung: Rosé L'ODEUR trocken | Weingut Fleischmann-Krieger | Rhodt

-Sommer Bowl-
Gegrillte Poulardenbrust auf Quinoa
dazu Avocado, Edamame, Paprika, Gurke, Mango
und Sesamdip
19,90 €

Sauvignon Blanc „Expression“ trocken | Weingut Alfons Hormuth | St. Martin

Cremiges Weißweinrisotto
mit gegrillten Kräuterseitlingen, Parmesan
dazu Rucola, Kirschtomaten und Kräuterpesto
19,90 €

Optional mit
gegrillter Polardenbrust
25,90 €

Weinempfehlung: Weißburgunder trocken | Weingut Alfons Hormuth | St. Martin



Die Liste der Allergene und der Zusatzstoffe können Sie bei unserem Servicepersonal einsehen.

Süße Versuchungen

Gebackene Schokoladentarte
garniert mit frischen Früchten dazu Vanilleeis

12,80 €

„Heiße Liebe“
Vanilleparafait im Kakaomantel
an Himbeersauce

7,80 €

Eiskaffee mit geschlagener Sahne
und Vanilleeis

7,20 €

Zweierlei Sorbet im Glas serviert
an Rieslingsekt

7,30 €

Kuchen aus unserer Kuchenvitrine
-Konditorei Centner aus Maikammer-

4,30 €

Torte aus unserer Kuchenvitrine
-Konditorei Centner aus Maikammer-

4,90 €



Die Liste der Allergene und der Zusatzstoffe können Sie bei unserem Servicepersonal einsehen.

Unsere Flammkuchen- und Vesperkarte

Flammkuchen nach „Elsässer Art“
mit Schmand, Speck & Zwiebeln
11,10 €

Flammkuchen nach „Griechischer Art“
mit Schmand, Hirtenkäse & Peperoni
11,10 €

Flammkuchen nach „Nordischer Art“
mit Schmand, Wildlachs & roten Zwiebeln
11,80 €

Flammkuchen nach „Süßer Art“
mit Schmand, Apfel, Sultaninen & Zimt
11,10 €

Flammkuchen nach „Veganer Art“
mit sieben Gemüsesorten
14,20 €

Kinderkarte – nur für unsere kleinen Gäste

Gegrillte Bratwurst an Kartoffelpüree
8,90 €

Spaghetti in Kräuterpesto
mit Kirschtomaten und Parmesan
8,90 €

Cremiges Vanilleeis
an Schokoladensauce
4,80 €



Die Liste der Allergene und der Zusatzstoffe können Sie bei unserem Servicepersonal einsehen.