

## Feines von der Gans

Leckere Gänselieselsuppe  
Kraftbrühe von der Gans  
mit Wurzelgemüse, Gänsefleisch  
und Grießklösschen 5,30

Pikantes Ragout von Gänseklein  
in der Blätterteigpastete  
als Vorspeisenportion 6,90  
als Hauptgangportion 11,90

Knuspriger Gänsebraten  
von Brust und Keule  
mit Kartoffelknödel, Apfelrotkraut,  
glacierten Maronen  
und gefülltem Backapfel 26,90

## **Nur auf Vorbestellung:**

Eine knusprig gebackene Gans  
gefüllt mit Äpfeln, Zwiebeln und Mett  
frisch aus dem Ofen

für Sie am

Tisch präsentiert in der Küche tranchiert

mit allem, was dazu gehört:

Kartoffelknödeln, Apfelrotkraut,

glacierten Maronen

und gefülltem Backapfel

Für 4 Personen

117,60

Beilagen für jede weitere Person

in Verbindung mit einer vorbestellten gefüllten Gans

Kartoffelklöße, Apfelrotkraut, Maronen

und gefülltem Backapfel

Gedeck Preis

9,90

## **„Für Sie Daheim“**

**- zum Genießen oder Verschenken**

Hausgemachtes Schmalz

aus Gänse- und Schweineschmalz

mit Äpfel und Röstzwiebeln

250 g / 3,30

## Salatvariationen

Gemischter Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten	3,90
Bunte Blattsalate mit Croutons und gerösteten Pinienkernen	6,70
Leckerer Herbstsalat mit bunten Blattsalaten, Balsamico-Dressing Ziegenkäse, Walnüsse, Trauben und Honig	7,90
Knackiger Feldsalat mit gebranntem Speck <sub>(1,3)</sub> und Croutons	6,90
Knackiger Feldsalat mit Rote-Bete, gerösteten Kernen und Weißbrotdcroutons	6,90
Fitnesssteller Frische Blatt- und Rohkostsalate mit einem Rumpsteak	22,90
Knackige Blattsalate mit gegrillten Lachstranchen	16,90
Frische Blatt- und Rohkostsalate mit gebratener Hähnchenbrust	13,90

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel

## Feines aus dem Suppentopf

Buntes Haussüppchen mit kräftiger Fleischbrühe, Wurzelgemüse und Streifen von Kräuterpfannkuchen	4,90
Pfälzer Käschdesupp Feines Süppchen aus der Edelkastanie mit Lebkuchencroutons (vegetarisch)	6,30
Cremige Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen (vegetarisch)	5,90
Zweierlei Süppchen von Kürbis und Maronen (vegetarisch)	6,30

## Vorweg oder Zwischendurch

Gratiniertes Schneckenpfännchen mit Toastbrot	7,90
Deftige Blutwurstkrusteln <sup>(1,4)</sup> auf Krautsalat mit Walnüssen und frischem Bauernbrot	8,50
Ziegenkäse gratiniert mit Chilizucker auf Bauernbrot mit Latwerge	8,90

## **Fleischlos genießen**

Gegrillter Schafskäse  
mit Tomaten, Oliven, Peperoni,  
Zwiebeln, Knoblauch und Toastbrot 11,90

Feine Spinatknödel  
in Tomaten-Salbei-Butter  
mit gehobeltem Parmesan  
und einem bunten Salat  
von Blatt- und Rohkostsalaten 13,90

Herbstliches Maronenragout  
aus Maronen, Karotten, Sellerie  
und frischen Chanpignons mit Spätzle 15,90

Gebackener Gemüsebratling  
mit Apfelrotkraut und Wirsingrahm 12,90

## **Feines vom Fisch**

Gegrilltes Lachsfilet  
auf Wirsingrahm mit Schwenkkartoffeln 19,90

## Hauptgerichte gut und deftig

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes-frites und Salat	12,90
Pfälzer Keschdebuckel Gegrilltes Schweinerückensteak mit glacierten Maronen und Kroketten	17,90
Gesottene Schweinebäckchen in Balsamicosauce mit Geleriebenstampes	15,90
Hausgemachte Salzfleischsülze mit Riesling-Vinaigrette dazu Bratkartoffeln mit Speck <sup>(1,3)</sup> , Zwiebeln und Majoran	15,90
Geschmorte Rinderrouladen mit Bauchspeck <sup>(1,2,3)</sup> , Gewürzgurke <sup>(1,9)</sup> , Senf und Zwiebeln dazu Wirsingrahm und Schwenkkartoffeln	17,90
Argentinisches Rumpsteak wahlweise mit Kräuterbutter, glacierten Zwiebeln oder unter der Knoblauchkräuterkruste dazu Pommes-frites	21,90
Gegrillte Hähnchenbrust „Madagaskar“ in grüner Pfeffersauce mit Kroketten	14,90

### **Auf Wunsch:**

Beilagensalat mit Blatt- und Rohkostsalaten 3,90

Extra Saucen:

Braten- Jus 1,30

Madagaskarsauce (Grüne- Pfeffersauce) 1,50

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 9 mit Süßungsmittel

### **In der Pfalz zu Hause**

Handkäs' einmal anders  
mit Rote Beete, Walnüssen und Zwiebeln  
dazu Bauernbrot und Butter 9,90

Deftige Leberknödel  
auf Rieslingkraut  
mit Zwiebelschmelze  
und Bauernbrot 12,90

Hausgemachter Saumagen<sup>(4,8,9)</sup> frisch aus dem Sud  
auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze  
und Bauernbrot 13,90

Pfälzer Duett  
von Saumagen<sup>(4,8,9)</sup> und Leberknödel  
auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze  
und Bauernbrot 13,90

## **Auf Wunsch als Beilage**

Pfälzer Bratkartoffeln mit Speck <sub>(1,3)</sub> , Zwiebeln und Majoran	3,50
Dampfkartoffeln	2,90
Geleriebenstampes	3,50

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker,  
8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel



