

## Salatvariationen

Gemischter Salatteller  
mit Blatt- und Rohkostsalaten 3,90

Bunte Blattsalate  
mit Croutons und gerösteten Pinienkernen 6,70

Knackiger Feldsalat  
mit gebranntem Speck<sub>(1,3)</sub> und Croutons 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**

Kräftige Fleischbrühe  
mit Streifen von Wurzelgemüse,  
und Grießklößchen 5,30

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

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

## Hauptgerichte gut und deftig

Schweineschnitzel „Wiener Art“  
mit Pommes-frites und Salat 12,90

Gesottene Schweinebäckchen  
in Balsamicosauce mit Geleriebenstampes 15,90

Grünkohl mit gegrilltem Schweinebauch  
Mettenden und Schwenkkartoffeln 15,90

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

## **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<sup>(1,3)</sup>, Zwiebeln und Majoran 3,50

Dampfkartoffeln 2,90

Geleriebenstampes 3,50

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

## Menü I

Kräftige Fleischbrühe  
mit Streifen von Wurzelgemüse und Grießklößchen

Gesottene Schweinebäckchen  
in Balsamicosauce mit Geleriebenstampes

Gemischtes Eis mit Sahne

25,60

## Pfälzer Menü

Deftige Blutwurstkrusteln<sup>(1,4)</sup>  
auf Krautsalat mit Walnüssen und frischem Bauernbrot

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

Feines Vanille- und Schokoladeneis  
mit Walnussstückchen und Sahne garniert

29,90

## **Vegetarisches Menü**

Cremige Kürbissuppe  
mit gerösteten Kürbiskernen

Bunte Blattsalate  
mit Croutons und gerösteten Pinienkernen

Maronenragout  
aus Maronen, Karotten, Sellerie und frischen Champignons  
mit Spätzle

Rote Beerengrütze  
mit Vanilleeis und Sahne

33,90