

Salatvariationen

Gemischter Salatteller
mit Blatt- und Rohkostsalaten 3,90

Bunte Blattsalate
mit Croutons und gerösteten Pinienkernen 6,70

Wildkräutersalat
mit marinierten Schafskäsewürfeln
und Cocktailtomaten 8,90

Frische Blattsalate
mit gebranntem Speck_(1,3) 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

Feines aus dem Suppentopf

Kräftige Grünkernsuppe
mit Wurzelgemüse 5,50

Pikantes Tomatensüppchen
mit gehobeltem Parmesan
und Weißbrotcroupons 5,90

Cremiges Safransüppchen
mit Mandelsahne 6,30

Zweierlei Süppchen
von Tomate und Safran 6,30

Vorweg oder Zwischendurch

Gratiniertes Schneckenpfännchen
mit Toastbrot 7,90

Deftige Blutwurstkrusteln^(1,4)
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

Gebackener Gemüsebratling
auf Wirsingrahm 12,90

Feines vom Fisch

Gegrilltes Lachsfilet
auf Wirsingrahm mit Schwenkkartoffeln 19,90

Pochierter Skrei Loin auf Wurzelgemüse
mit Curry-Senfsauce und Schwenkkartoffeln 21,90

Hauptgerichte gut und deftig

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

Gesottene Schweinebäckchen
in Balsamicosauce mit Geleriebenstampes 15,90

Argentinisches Rumpsteak
wahlweise mit Kräuterbutter,
glacierten Zwiebeln
oder unter der Knoblauchkräuterkruste
dazu Pommes-frites 21,90

Zarte Rinderzunge in Rosensauce
mit Butterdrillingen 16,90

Gegrillte Hähnchenbrust „Madagaskar“
in grüner Pfeffersauce mit Kroketten 14,90

Deftiges Wildragout vom Hirsch
mit Preiselbeer- Birne, Sahne
und Spätzle 18,90

Auf Wunsch:
Beilagensalat mit Blatt- und Rohkostsalaten 3,90

Extra Saucen:
Braten- Jus 1,50
Rahmsauce 1,60
Madagaskarsauce (Grüne- Pfeffersauce) 1,80

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^(4,8,9) frisch aus dem Sud
auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze
und Bauernbrot 13,90

Pfälzer Duett
von Saumagen^(4,8,9) und Leberknödel
auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze
und Bauernbrot 13,90

Auf Wunsch als Beilage

Pfälzer Bratkartoffeln
mit Speck^(1,3), Zwiebeln und Majoran 3,50

Dampfkartoffeln 3,00

Geleriebenstampes 3,50

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

Menü I

Kräftige Grünkernsuppe
mit Wurzelgemüse

Gesottene Schweinebäckchen
in Balsamicosauce mit Geleriebenstampes

Gemischtes Eis mit Sahne

26,60

Pfälzer Menü

Deftige Blutwurstkrusteln^(1,4)
auf Krautsalat mit Walnüssen und frischem Bauernbrot

Hausgemachter Saumagen^(4,8,9) frisch aus dem Sud
auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und Bratkartoffeln

Feines Vanille- und Schokoladeneis
mit Walnussstückchen und Sahne garniert

29,90

Fischmenü

Pikantes Tomatensüppchen
mit gehobeltem Parmesan
und Weißbrotcroupons

Bunte Blattsalate
mit Croutons und gerösteten Pinienkernen

Pochierter Skrei Loin auf Wurzelgemüse
mit Curry-Senfsauce und Schwenkkartoffeln

Sekt und Sorbet
zwei Kugeln Sorbet mit Sekt aufgefüllt

39,00

Vegetarisches Menü

Zweierlei Süppchen
von Tomate und Safran

Wildkräutersalat
mit marinierten Schafskäsewürfeln
und Cocktailtomaten

Gebackener Gemüsebratling
auf Wirsingrahm

Rote Beerengrütze
mit Vanilleeis und Sahne

33,60