

Salatvariationen

kunterbunt und richtig lecker

Gemischter Salatteller
mit Blatt- und Rohkostsalaten 3,90

Bunte Blattsalate
mit Croutons und gerösteten Pinienkernen 6,90

Bunter Frühlingssalat
mit frischen Wildkräutern
marinierten Schafskäsewürfeln
und Cocktailtomaten 8,90

Leckerer Wildkräutersalat
mit gebeiztem Lachs, Wachtelei
und Weißbrotroutons 11,90

Für den kleinen Hunger

Fitnessteller
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 Fleischbrühe
mit Streifen von Wurzelgemüse,
und Grießklößchen 5,70

Pikantes Bärlauchsüppchen
mit Weißbrotdcroutons (vegetarisch) 6,90

Leckere Spargelcremesuppe
Sahnehäubchen und Mandelblättchen
(vegetarisch) 5,90

Zweierlei Süppchen
Von frischem Spargel und Bärlauch
(vegetarisch) 6,60

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

Leckere Bärlauchrahmnudeln
mit gerösteten Pinienkernen,
rotem Pfeffer und
getrockneten Tomaten 13,90

Feines vom Fisch

Gegrillte Lachstranchen
auf Bärlauchrahmnudeln
mit gerösteten Pinienkernen 20,90

So schmeckt der Frühling frischer Spargel jetzt unbedingt genießen

Die Spargelklassiker

Feines Spargelgemüse
mit Schweineschnitzel „Wiener Art“
und neuen Kartoffeln 20,90

I Bund Stangenspargel
wahlweise mit Sauce Hollandaise oder
zerlassener Butter und
neuen Kartoffeln oder Pfannkuchen 15,90

I Bund Stangenspargel mit Beilagen und:
Schweineschnitzel „Wiener Art“ 22,90
gegrillter Hähnchenbrust 24,90
Rumpsteak 31,90
gegrilltem Lachs 29,90

Pfälzer Spargelrolle

Pfannkuchen gefüllt mit gekochtem Schinken,
Stangenspargel und Sauce Hollandaise 20,90

Vegetarische Spargelrolle

Pfannkuchen gefüllt mit Stangenspargel
und Sauce Hollandaise 15,90

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

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

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

Extra Saucen:

Braten- Jus 1,50

Rahmsauce 1,60

Madagaskarsauce (Grüne- Pfeffersauce) 1,80

I Port Stangenspargel 12,90

I Port Spargelgemüse 10,90

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

Menü I

Kräftige Fleischbrühe
mit Streifen von Wurzelgemüse,
und Grießklößchen

Gesottene Schweinebäckchen
in Balsamicosauce mit Geleriebenstampes

Gemischtes Eis mit Sahne

26,80

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 Walnusstückchen und Sahne garniert

29,90

Fischmenü

Bunte Blattsalate
mit Croutons und gerösteten Pinienkernen

Gegrillte Lachstranchen
auf Bärlauchrahmnudeln
mit gerösteten Pinienkernen

Sekt und Sorbet
zwei Kugeln Sorbet mit Sekt aufgefüllt

33,50

Vegetarisches Menü

Leckere Spargelcremesuppe
Sahnehäubchen und Mandelblättchen

Wildkräutersalat
mit marinierten Schafskäsewürfeln
und Cocktailtomaten

Leckere Bärlauchrahmnudeln
mit gerösteten Pinienkernen,
rotem Pfeffer und
getrockneten Tomaten

Leckere Joghurtcreme
aus dem Weinglas
mit frischen Früchten ausgarniert

33,50