

Salatvariationen kunterbunt und richtig lecker

Gemischter Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten	3,90
Bunte Blattsalate mit Croutons und gerösteten Pinienkernen	6,90
Sommersalat quer durch den Garten mit leckeren Blattsalaten, Paprika, Radieschen, Gurken und Kirschtomaten	7,90
Mediterraner Rucolasalat mit Balsamico-Dressing, Oliven, Cocktailtomaten, Weißbrotcroustons und gehobeltem Parmasan	8,90

Frisch und Vital

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 Fleischbrühe mit Streifen von Kräuterpfannkuchen, und Wurzelgemüse	5,70
Pikantes Tomatensüppchen mit Weißbrotcroutons und gehobeltem Parmesan (vegetarisch)	5,90
Cremiges Süppchen von frischen Wald-und Wiesenpilzen mit einer Käsestange (Vegetarisch)	6,60
Zweierlei Süppchen von Tomate und frischem Wald-und Wiesenpilzen (vegetarisch)	6,50

Vorweg oder Zwischendurch

Gratiniertes Schneckenpfännchen mit Toastbrot	7,90
Deftige Blutwurstkrusteln ^(1,4) auf Krautsalat mit Walnüssen und frischem Bauernbrot	8,70
Ziegenkäse gratiniert mit Chilizucker auf Bauernbrot mit Latwerge	8,90

Frische Pfifferlinge jetzt genießen

Knackige Blattsalate mit sautierten Pfifferlingen und Weißbrotroutons	9,50
Frische Pfifferlinge a la crème mit Semmelknödeln (Vegetarisch)	15,90
Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Pfifferlingen a la crème und Semmelknödeln	18,90
Argentinisches Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen aus der Pfanne und deftigen Bratkartoffeln mit Speck _(1,3) Zwiebeln und Majoran	29,90
Gegrillte Hähnchenbrust mit frischen Pfifferlingen a la crème und Kartoffelkroketten	22,90
Gegrilltes Lachsfilet mit frischen Kräuter-Pfifferlingen und Schwenk-Kartoffeln	27,90
Eine extra Portion Pfifferlinge zu Ihrem Hauptgericht	8,50

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

Deftiger Wurstsalat
von Fleischwurst_(1,3), Zwiebeln, und Gewürzgurken
Bratkartoffeln mit Speck_(1,3), Zwiebeln und Majoran 11,90
oder mit Bauernbrot 9,90

Steak Burger
aus gegrilltem Rumpsteak, Blatt- und
Krautsalat, Tomate, Röstzwiebeln,
Senf-Majonaise und Barbecuesauce 12,90
mit Pommes frites 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

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

Mediterraner Spaghettisalat
mit Tomaten, Oliven, Peperoni,
Rucola und Parmesanraspeln 13,90

Feines vom Fisch

Lauwarmer Spaghettisalat
Spaghetti mariniert mit Olivenöl,
Balsamico und Kräutern
mit gegrillten Lachstranchen
und Tomatenconcassée 20,90

Hausgemachte Edelfischfrikadellen
mit Kartoffelsalat und Grüner Sauce 16,90

Gebeizter Lachs
mit Dill-Creme-fraiche
Reibekuchen und Salatgarnitur 17,90

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
Schwenkkartoffeln	
Geleriebenstapes	3,50

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

Menü I

Kräftige Fleischbrühe
mit Streifen von Kräuterpfannkuchen,
und Wurzelgemüse

Gesottene Schweinebäckchen
in Balsamicosauce mit Geleriebenstampes

Gemischtes Eis mit Sahne 26,80

Vegetarisches Menü

Pikantes Tomatensüppchen
mit Weißbrotcroupons und
gehobeltem Parmesan

Mediterraner Spaghettisalat
mit Tomaten, Oliven, Peperoni,
Rucola und Parmesanraspeln

Leckere Joghurtcreme
aus dem Weinglas
mit frischen Früchten aus garniert 32,20

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