

Salatvariationen kunterbunt und richtig lecker

Gemischter Salatteller
mit Blatt- und Rohkostsalaten 4,90

Leckerer Salatteller
mit Rotkrautsalat, Birnen, Schafskäse,
Walnüssen und Honig 9,90

Knackiger Feldsalat
mit gebranntem Speck ^(1,3) und Weißbrotcroupons 8,90

Knackiger Feldsalat
mit gerösteten Kernen und Weißbrotcroupons 8,90

Vorweg und Zwischendurch

Deftige Blutwurstkrusteln^(1,4)
auf Krautsalat mit Walnüssen
und frischem Bauernbrot 8,70

Ziegenkäse
gratiniert mit Chilizucker
auf Bauernbrot mit Latwerge 9,90

Pikantes Ragout vom Gänseklein
in der Blätterteigpastete 8,50

Feines aus dem Suppentopf

Leckere Gänselieselsuppe
Kraftbrühe von der Gans
mit Wurzelgemüse, Gänsefleisch
und Grießklößchen 5,70

Crémige Kürbissuppe
mit gerösteten Kürbiskernen (vegetarisch) 5,90

Pfälzer Käschesupp
Feines Süsschen aus der Edelkastanie
mit Lebkuchencroupons (vegetarisch) 6,90

Zweierlei Süsschen
von Kürbis und Maronen (vegetarisch) 6,60

Frisch und Vital

Fitnessteller
Rumpsteak mit
frischen Blatt-, und Rohkostsalaten 25,90

Gegrilltes Welsfilet
auf bunten Blattsalaten 19,90

Hauptgerichte gut und deftig

Selbstgemachter Saumagen^(4,8,9)
auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze
und Bauernbrot 14,90

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes-frites und einen bunten
Salatteller von Blatt und Rohkostsalaten 14,90

Deftiger Grünkohl
mit gegrilltem Schweinebauch
und Schwenkkartoffeln 16,90

„Herrenteller“
ein Gericht aus meiner Lehrzeit
Schweinerückensteak mit Zwiebeln,
Champignons, getrockneten
Tomaten und Gouda überbacken dazu
Kartoffelkroketten 17,90

Gesottene Schweinebäckchen
in Balsamicosauce mit Geleriebenstampes 18,90

Pikantes Ragout vom Gänseklein
in der Blätterteigpastete 15,90

Argentinisches Rumpsteak
wahlweise mit Kräuterbutter,
glacierten Zwiebeln oder
unter der Knoblauchkräuterkruste
dazu Pommes-frites 23,90

Geschmorter Hirschkalbsbraten
mit saftigem Apfelrotkraut und
leckeren Kartoffelknödeln 24,90

Feines vom Fisch

Gebratenes Welsfilet auf Wirsingrahm
mit Haselnuss-Butter und Schwenkkartoffeln 22,90

Fleischlos genießen

Herzhafter Grünkohl mit Graupen
Lupinenrostbratwürstchen und
Schwenkkartoffeln (vegan) 16,90

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 13,90

Gebackener Gemüsebratling
auf Wirsingrahm und Rotkraut 13,90

Auf Wunsch Beilagen zum Hauptgericht:

Extra Saucen:
Braten- Jus 1,50
Rahmsauce 1,60

Gemüse:
Wirsingrahm 3,00
Apfelrotkraut 3,00
Glacierte Zwiebeln 1,30

Leckere Desserts

Affogato al caffè
eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso 3,90

Feines Vanille- und Schokoladeneis
mit Walnusstückchen und Sahne garniert 6,90

Sekt und Sorbet
zwei Kugeln Sorbet mit Sekt aufgefüllt 6,90

Gemischtes Eis
mit 3 Kugeln Eis und Sahne 6,30

Crème Brûlée
mit frischen Früchten ausgarniert 6,50

Warmer Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Sahne 6,60

Selbstgemachtes Mandelparfait
mit beschwipsten Beeren 7,30

Menü I

Leckere Gänselieselsuppe
Kraftbrühe von der Gans
mit Wurzelgemüse, Gänsefleisch
und Grießklößchen

Gesottene Schweinebäckchen
in Balsamicosauce mit Geleriebenstamper

Gemischtes Eis
mit 3 Kugeln Eis und Sahne 29,90

Menü 2

Knackiger Feldsalat
mit gebranntem Speck ^(1,3) und Croutons

Geschmorter Hirschkalbsbraten
mit saftigem Apfelrotkraut und
leckeren Kartoffelknödeln

Selbstgemachtes Mandelparfait
mit beschwipsten Beeren 39,70

Vegetarisches Menü

Leckerer Salatteller
mit bunten Blattsalaten, Balsamico-Dressing
Ziegenkäse, Walnüssen, Trauben und Honig

Gebackener Gemüsebratling
auf Wirsingrahm und Rotkraut

Selbstgemachtes Mandelparfait
mit beschwipsten Beeren 27,90