

Salatvariationen **kunterbunt und richtig lecker**

Gemischter Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten	4,90
Bunte Blattsalate mit Croutons und gerösteten Pinienkernen	8,90
Frische Blattsalate mit gebranntem Speck ^(1,3) und Weißbrotcroustons	8,90

Feines aus dem Suppentopf

Kräftige Fleischbrühe mit Wurzelgemüse und Streifen von Kräuterpfannkuchen	5,90
Pikantes Bärlauchsüppchen mit Weißbrotcroustons (vegetarisch)	6,90
Leckere Spargelcrèmesuppe Sahnehäubchen und Mandelblättchen (vegetarisch)	6,90
Zweierlei Süppchen Von frischem Spargel und Bärlauch (vegetarisch)	6,90

Vorweg oder Zwischendurch

Gratiniertes Schneckenpfännchen mit Toastbrot	8,90
Deftige Blutwurstkrusteln ^(1,4) auf Krautsalat mit Walnüssen und frischem Bauernbrot	9,30
Ziegenkäse gratiniert mit Chilizucker auf Bauernbrot mit Latwerge	9,90

So schmeckt der Frühling frischer Spargel, jetzt unbedingt genießen

Pfälzer Spargelrolle
Zwei Pfannkuchen gefüllt mit gekochtem Schinken^(1,3)
Stangenspargel und Sauce Hollandaise 20,90

Vegetarische Spargelrolle
Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Stangenspargel
und Sauce Hollandaise 17,90

Die Spargelklassiker

I Bund Stangenspargel wahlweise
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und neuen Kartoffeln oder Pfannkuchen 18,90

I Bund Stangenspargel
mit einem Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und neuen Kartoffeln oder Pfannkuchen 27,90

I Bund Stangenspargel mit gegrillter Hähnchenbrust
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und neuen Kartoffeln oder Pfannkuchen 28,90

I Bund Stangenspargel
mit einem argentinischem Rumpsteak
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und neuen Kartoffeln oder Pfannkuchen 39,90

Feines Spargelgemüse mit heller Soße
einem Schweineschnitzel „Wiener Art“
und neuen Kartoffeln 25,90

Hauptgerichte gut und deftig

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

Selbstgemachter Saumagen^(4,8,9)
auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze
und Bauernbrot 15,90

Gesottene Schweinebäckchen
in Balsamicosauce mit Geleriebenstampes 18,90

Argentinisches Rumpsteak
wahlweise mit Kräuterbutter,
glacierten Zwiebeln oder
unter der Knoblauchkräuterkruste
dazu Pommes-frites 26,90

Gegrillte Hähnchenbrust „Madagaskar“
in grüner Pfeffersauce mit Kroketten 17,90

Lammrücken rosa gebraten
gratiniert mit Ziegenfrischkäse
und frischen Kräutern
dazu Prinzessbohnen und Kartoffelkroketten 28,90

Auf Wunsch Beilagen zum Hauptgericht:

Beilagensalat mit Blatt- und Rohkostsalaten 4,90

Glacierte Zwiebeln 1,30

Selbstgemachte Kräuterbutter 1,00

Prinzessbohnen 3,00

Stangenspargel 15,90

Spargelgemüse in heller Sauce 13,90

Extra Saucen:

Bratenjus 1,50

Rahmsauce 1,80

Madagaskarsauce (Grüne Pfeffersauce) 1,80

Frisch und Vital

Fitnesssteller
Frische Blatt- und Rohkostsalate
mit einem Rumpsteak
und Kräuterbutter 25,90

Frische Blatt- und Rohkostsalate
mit gebratener Hähnchenbrust 17,90

Feines vom Fisch

Pochierter Skrei Loin
- Filet vom Winterkabeljau-
auf Wurzelgemüse
mit Senfsauce und Schwenkkartoffeln 24,90

Fleischlos genießen

Feine Spinatknödel
in Tomaten-Salbei-Butter
mit gehobeltem Parmesan
und einem bunten Salat
von Blatt- und Rohkostsalaten 13,90

Leckere Tagliatelle in Bärlauchrahmsauce
mit gerösteten Pinienkernen, rotem Pfeffer und
getrockneten Tomaten 13,90

Paprika gefüllt
mit Gemüsereis und Schafskäse
auf Bärlauchsauce 13,90

Menü 1

Kräftige Fleischbrühe mit Wurzelgemüse
und Streifen von Kräuterpfannkuchen

Gesottene Schweinebäckchen
in Balsamicosauce mit Geleriebenstampes

Gemischtes Eis mit Sahne 29,90

Menü 2

Zweierlei Süsspchen
von frischem Spargel und Bärlauch

Lammrücken rosa gebraten
gratiniert mit Ziegenfrischkäse und frischen Kräutern dazu
Prinzessbohnen und Krokette

Leckere Joghurtcrème
aus dem Weinglas
mit frischen Beeren, Mandelblättchen
und Pistazienkernen ausgarniert 42,90

Vegetarisches Menü

Ziegenkäse
gratiniert mit Chilizucker
auf Bauernbrot mit Latwerge

Leckere Tagliatelle in Bärlauchrahmsauce
mit gerösteten Pinienkernen,
rotem Pfeffer und getrockneten Tomaten

Leckere selbstgemachte Crème Brûlée 27,90

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 deftigen Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Majoran	
Feines Vanille- und Schokoladeneis mit Walnussstückchen und Sahne garniert	33,60

Leckere Desserts

Affogato al caffè eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso	3,90
Feines Vanille- und Schokoladeneis mit Walnussstückchen 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
Leckere selbstgemachte Crème Brûlée	6,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	6,60
Leckere Joghurtcrème aus dem Weinglas mit frischen Beeren, Mandelblättchen und Pistazienkernen ausgarniert	5,90