

Salatvariationen

kunterbunt und richtig lecker

Gemischter Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten	4,90
Bunte Blattsalate mit Weißbrotcroûtons und gerösteten Kernen	8,90
Sommersalat quer durch den Garten mit leckeren Blatt- und Rohkostsalaten, Paprika, Rote Bete, Radieschen, und mehr	8,90

Feines aus dem Suppentopf

Gazpacho andalúz geeiste Gemüsesuppe mit Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln und Knoblauch (vegan)	6,90
Leckere Spargelcrèmesuppe Sahnehäubchen und Mandelblättchen (vegetarisch)	6,90

Vorweg oder Zwischendurch

Deftige Blutwurstkrusteln auf Krautsalat mit Walnüssen und frischem Bauernbrot	9,50
Ziegenkäse gratiniert mit Chilizucker auf Bauernbrot mit Latwerge	10,90

Frisch und Vital

Fitnesssteller Frische Blatt- und Rohkostsalate mit einem Rumpsteak und Kräuterbutter	27,90
Frische Blatt- und Rohkostsalate mit gebratener Hähnchenbrust	17,90
Bunte Blattsalate mit gegrillten Lachstranchen	23,90

Feines vom Fisch

Lauwarmer Spaghettisalat
marinierte Spaghetti mit frischen Kräutern,
gegrillten Lachstranchen und Tomatenconcassée 25,90

Jetzt ist Matjeszeit einfach aber lecker jetzt genießen

Matjes „Natur“
auf Schnittlauchbrot mit Zwiebelringen ausgarniert 13,90

Matjes „Hausfrauen Art“
drei Matjes-Doppelfilets mit Hausfrauensauce
und Schwenkkartoffeln 15,90

Junge Matjes
drei Matjes-Doppelfilets mit Rote-Beete-Sauce
und Schwenkkartoffeln 15,90

Matjes mit zweierlei Saucen
drei Matjes-Doppelfilets mit Rote-Beete-,
Hausfrauensauce und Schwenkkartoffeln 15,90

Fleischlos genießen

Feine Spinatknödel in Tomaten-Salbei-Butter
mit gehobeltem Parmesan und einem bunten Salat
von Blatt- und Rohkostsalaten 15,90

Mediterraner Spaghettisalat
mit frischen Kräutern, Tomaten, Oliven, Peperoni,
Rucola und gehobeltem Parmesan 13,90

Gegrillter Schafskäse
mit Tomaten, Oliven, Peperoni,
Zwiebeln, Knoblauch und Toastbrot 12,90

Lupinenrostbratwürstchen aus der Region
auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze
und Schneekartoffeln (vegan) 14,90

Hauptgerichte gut und deftig

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

In der Pfalz zu Hause

Selbstgemachter Saumagen frisch aus dem Sud auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und Bauernbrot	15,90
Deftige selbstgemachte Leberknödel auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und Bauernbrot	15,90
Pfälzer Duett von Saumagen und Leberknödel auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und Bauernbrot	15,90
Deftiger Wurstsalat mit Lyoner, Zwiebeln und Essiggurke herzhaft mariniert mit Bratkartoffeln	12,90

Auf Wunsch

Pfälzer Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Majoran	3,50
Geleriebenstampes oder Kartoffelpüree	3,50
Glacierte Zwiebeln	1,30
Selbstgemachte Kräuterbutter	1,00
Extra Saucen:	
Bratenjus	1,50
Rahmsauce	1,80
Madagaskarsauce (Grüne Pfeffersauce)	1,80

Bei der Zubereitung unserer Speisen werden Lebensmittel und Gewürze mit allergenem Potential (Allergene) verwendet. Eine Liste mit den von uns verwendeten Allergenen und Zusatzstoffen halten wir in einer extra Karte für Sie bereit.

Menü I

Leckere Spargelcrèmesuppe
Sahnehäubchen und Mandelblättchen

Gesottene Schweinebäckchen
in Balsamicosauce mit Geleriebenstampes

Frische Erdbeeren
mit Vanilleeis und Sahne 32,20

Vegetarisches Menü

Ziegenkäse
gratiniert mit Chilizucker
auf Bauernbrot mit Latwerge

Mediterraner Spaghettisalat
mit frischen Kräutern, Tomaten, Oliven, Peperoni,
Rucola und gehobeltem Parmesan

Gepfefferte Erdbeeren
Erdbeeren mariniert mit Grand Marnier,
Zucker und geschrotetem Pfeffer
dazu Vanilleeis und Sahne 30,30

Pfälzer Menü

Deftige Blutwurstkrusteln
auf Krautsalat mit Walnüssen und frischem Bauernbrot

Hausgemachter Saumagen
frisch aus dem Sud
auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze
und deftigen Bratkartoffeln
mit Speck, Zwiebeln und Majoran

Feines Vanille- und Schokoladeneis
mit Walnusstückchen und Sahne garniert 33,60

Leckere Desserts

Affogato al caffè ⁽¹³⁾ eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso	4,30
Feines Vanille- und Schokoladeneis mit Walnusstückchen und Sahne garniert	7,50
Sekt und Sorbet zwei Kugeln Sorbet mit Sekt aufgefüllt	7,90
Gemischtes Eis mit 3 Kugeln Eis und Sahne	6,90
Leckere selbstgemachte Crème Brûlée	6,50
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,90
Leckere Joghurtcrème aus dem Weinglas mit frischen Beeren, Mandelblättchen und Pistazienkernen ausgarniert	5,90
Gepfefferte Erdbeeren Erdbeeren mariniert mit Grand Marnier, Zucker und geschrotetem Pfeffer dazu Vanilleeis und Sahne	8,90
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	7,90