

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

Cremige Blumenkohlsuppe mit Weißbrotcroûtons (vegetarisch)	5,90
Rahmsüppchen von frischen Wald- und Wiesepilzen(vegetarisch)	6,90
Zweierlei Süppchen von frischem Blumenkohl und Wald- und Wiesepilzen (vegetarisch)	6,70

Vorweg oder Zwischendurch

Deftige Blutwurstkrusteln auf Krautsalat mit Walnüssen	9,50
Ziegenkäse gratiniert mit Chilizucker auf Bauernbrot mit Latwerge	10,90
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan, Pinienkernen und Cocktailtomaten	13,90

Frish und Vital

Fitnesssteller Frische Blatt- und Rohkostsalate mit einem Rumpsteak und Kräuterbutter	27,90
Frische Blatt- und Rohkostsalate mit gebratener Hähnchenbrust	18,90
Bunte Blattsalate mit gegrillten Lachstranchen	23,90

Feines vom Fisch

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

Frirche Pfifferlinge jetzt genießen

Frische Pfifferlinge a la crème mit Semmelknödeln (vegetarisch)	18,90
Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Pfifferlingen a la crème und Semmelknödeln	25,90
Argentinisches Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen aus der Pfanne und deftigen Bratkartoffeln mit Speck Zwiebeln und Majoran	37,90
Gegrillte Hähnchenbrust mit frischen Pfifferlingen a la crème und Kartoffelkroketten	28,90
Gegrilltes Lachsfilet mit frischen Kräuter-Pfifferlingen und Schwenk-Kartoffeln	35,90

Fleischlos genießen

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

Selbstgemachte Gnocchi in Tomaten-Salbei-Butter
mit gehobeltem Parmesan und einem bunten Salat
von Blatt- und Rohkostsalaten 16,90

Leckerer Ofengemüse
von Zucchini, Pilzen, Süßkartoffeln, Sellerie, Tomaten,
Pastinaken, Zwiebeln und Knoblauch
mit Sour creme (vegan) 14,90

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

Hauptgerichte gut und deftig

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und einem bunten Salat
von Blatt- und Rohkostsalaten 15,90

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

Roastbeef kalt aufgeschnitten
mit Remouladensauce
dazu deftige Bratkartoffeln
mit Speck, Zwiebeln und Majoran 19,90

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

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

Auf Wunsch

Pfälzer Bratkartoffeln
mit Speck, Zwiebeln und Majoran 3,50

Kartoffelpüree 3,50

Glacierte Zwiebeln 1,30

Selbstgemachte Kräuterbutter 1,00

Extrasaucen:

Bratenjus 1,50

Rahmsauce 1,80

Leckere Desserts

Affogato al caffè 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
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,90
Leckere Joghurtcrème aus dem Weinglas mit frischen Beeren, Mandelblättchen und Pistazienkernen ausgarniert	5,90
Mousse au Chocolat fein ausgarniert	9,90