

Salatvariationen kunterbunt und richtig lecker

Gemischter Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten	5,30
Bunte Blattsalate mit Weißbrotcroûtons und gerösteten Kernen	8,90
Knackiger Feldsalat mit gebranntem Speck _(1,3) und Weißbrotcroûton	9,30
Knackiger Feldsalat mit gerösteten Kernen und Weißbrotcroûtons	9,30

Feines aus dem Suppentopf

Cremige Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen (vegetarisch)	6,30
Pfälzer Käschdesupp Feines Süsschen aus der Edelkastanie mit Lebkuchencroutons (vegetarisch)	7,20
Zweierlei Süsschen von Kürbis- und Maronen (vegetarisch)	7,20

Vorweg oder Zwischendurch

Deftige Blutwurstkrusteln auf Krautsalat mit Walnüssen	9,50
Ziegenkäse gratiniert mit Chilizucker auf Bauernbrot mit Latwerge	10,90
Pikantes Ragout vom Gänseklein in der Blätterteigpastete	9,50

Frisch und Vital

Fitnessteller Frische Blatt- und Rohkostsalate mit einem Rumpsteak und Kräuterbutter	27,90
Frische Blatt- und Rohkostsalate mit gebratener Hähnchenbrust	18,90
Gegrilltes Welsfilet auf frischem Feldsalat mit Weißbrotcroûtons	23,90

Feines vom Fisch

Gebratenes Welsfilet auf Wirsingrahm mit Haselnuss-Butter und Schwenkkartoffeln	26,90
--	-------

Jeden 3. Freitag im Monat

selbst geräucherte Forellen einfach genießen,
auch zum Mitnehmen, bitte vorbestellen

Fleischlos genießen

Unsere Spinatknödel in Tomaten-Salbei-Butter mit gehobeltem Parmesan und einem bunten Salat von Blatt- und Rohkostsalaten	16,90
Gegrillter Schafskäse mit Tomaten, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und Toastbrot	12,90
Gefüllter Hokkaido mit Kürbis-Kartoffelgemüse, gerösteten Kürbiskernen und Ingwer- Sour creme (vegan)	14,90

**Es ist wieder soweit
bis kurz vor Weihnachten servieren wir Ihnen
wieder unsere Leckereien rund um die Gans**

Herbstlicher Aperitif

Maronenlikör mit Sekt aufgefüllt 0,1 ltr 4,50

Leckere Gänselieselsuppe
Kraftbrühe von der Gans
mit Wurzelgemüse, Gänsefleisch
und Streifen von Kräuterpfannkuchen 6,30

Pikantes Ragout vom Gänseklein
in der Blätterteigpastete
als Vorspeisenportion 9,50
als Hauptgang 15,90

Knuspriger Gänsebraten
Gänsebrust und -keule mit allem, was dazu gehört:
saftiges Apfelrotkraut, glacierte Maronen,
leckere Kartoffelknödel und gefülltem
Backapfel mit Marzipan und Walnüssen 39,00

Eine ganze Gans frisch aus dem Ofen

gefüllt mit Mett, Zwiebeln und Äpfel
nur nach telefonischer oder persönlicher Vorbestellung

Am Tisch präsentiert in der Küche tranchiert
mit allem, was dazu gehört:
saftigem Apfelrotkraut, glacierten Maronen,
leckeren Kartoffelknödeln und Bratapfel
gefüllt mit Marzipan und Walnüssen
für 4 Personen 160,00

Für jede weitere Person berechnen wir
für die Beilagen einen Gedeck Preis von 9,90

Hauptgerichte gut und deftig

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und einem bunten Salat von Blatt- und Rohkostsalaten	16,90
Gesottene Schweinebäckchen in Balsamicosauce mit Gelleriewe stampes	18,90
Argentinisches Rumpsteak wahlweise mit Kräuterbutter, glacierten Zwiebeln oder unter der Knoblauchkräuterkruste dazu Pommes frites	26,90
Pfälzer Keschdebuckel Gegrilltes Schweinerückensteak mit glacierten Maronen und Krokette	21,90
Hähnchenbrustfilet „au four“ Hähnchenbrust mit Ragout fin von der Gans und Käse gratiniert, dazu Kartoffelkrokette	19,90
Pikantes Ragout vom Gänseklein in der Blätterteigpastete	15,90

Jeden Montag zum Mittagstisch

Wie zu Omas Zeiten gibt es bei uns frisch aus der Pfanne
gebratene Dampfnudeln mit feiner Salzkruste
serviert mit Kartoffelsuppe, Vanille- oder Weinsauce

Jeden 1. Samstag im Monat

Selbstgemachter, kesselfrischer Saumagen am Tisch präsentiert
und aufgeschnitten

In der Pfalz zu Hause lecker, deftig und selbstgemacht

Saumagen frisch aus dem Sud auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und Bauernbrot	15,90
Deftige 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 extra Beilagen

Pfälzer Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Majoran	3,90
Pommes-frites	3,50
Kartoffelkroketten	3,50
Geleriebenstampes	3,90
Kartoffelpüree	3,90
Schwenkkartoffeln	3,50
Sauerkraut	3,50
Rahmwirsing	3,90
glacierten Maronen	6,90
Glacierte Zwiebeln	1,70
Selbstgemachte Kräuterbutter	1,70
Extrasaucen:	
Bratenjus	1,70
Rahmsauce	1,90
Pfeffersauce	2,00

Leckere Desserts

Feines Vanille- und Schokoladeneis mit Walnussstückchen und Sahne garniert	7,50
Sekt und Sorbet zwei Kugeln Sorbet mit Sekt aufgefüllt	8,20
Gemischtes Eis mit 3 Kugeln Eis und Sahne	6,90
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,90
Nuss-Nougat Crème brûlée fein ausgarniert	7,90
Mousse au Chocolat aus dem Weinglas mit beschwipster Roter-Beeren Grütze	8,90
Beschwipste Grütze von roten Beeren mit Vanilleeis und Sahne	7,90

Klein aber Fein – unsere Minidesserts

Affogato al caffè eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso	4,30
1 Kugel Eis mit Sahne nach Wunsch: Vanille, Schokolade oder Erdbeere fein ausgarniert	3,20
Mousse au Chocolat aus dem Weingläschen mit beschwipster Roter-Beeren Grütze	4,50