

Salatvariationen

kunterbunt und richtig lecker

Gemischter Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten	5,30
Bunte Blattsalate mit gerösteten Kernen und Weißbrotcroûtons	9,30

Feines aus dem Suppentopf

Klassische Spargelcremesuppe mit Spargelstücken, Sahnehäubchen und Mandelblättchen, vegetarisch	6,90
Pikantes Bärlauchsüppchen mit Weißbrotcroustons Vegetarisch	6,90
Zweierlei Süppchen von frischem Spargel und Bärlauch (vegetarisch)	6,90

Vorweg oder Zwischendurch

Deftige Blutwurstkrusteln auf Krautsalat mit Walnüssen	9,50
Ziegenkäse gratiniert mit Chilizucker auf Bauernbrot mit Latwerge	10,90
Königinpastete mit Spargel-Ragout und Tafelspitzwürfel als kleine Hauptgang Portion mit 2 Pasteten	9,90 16,90
Königinpastete mit Spargel-Ragout (vegetarisch) als kleine Hauptgang Portion mit 2 Pasteten	8,90 14,90

Frisch und Vital

Fitnesssteller
Frische Blatt- und Rohkostsalate
mit einem Rumpsteak und Kräuterbutter 27,90

Frische Blatt- und Rohkostsalate
mit gebratener Hähnchenbrust
aus „FairMast“ Geflügelhaltung 19,90

Feines vom Fisch

Dorade Royal mediterran zubereitet
mit geschmelzten Paprika Brunoise
und Butter-Drillinge aus der Pfanne 29,90

Forellen frisch aus dem Rauch jeden 3. Freitag im Monat

An jedem dritten Freitag im Monat werden bei uns Forellen
frisch geräuchert.

Nachdem Sie in unserer eigenen Würzmischung eingelegt sind,
werden sie über Buchenholz in unserem Räucherofen geräuchert.
Dadurch erhalten sie einen feinwürzigen Geschmack und ihr
einzigartiges Aroma.

Sollten Sie eine größere Menge, eventuell für Ihre nächste Feier,
benötigen melden Sie dies bitte telefonisch an.

Fleischlos genießen

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

Leckere Tagliatelle in Bärlauchrahmsauce
mit gerösteten Kernen, rotem Pfeffer und
getrockneten Tomaten 14,90

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

1 Bund Stangenspargel
mit frischen Frühlings-Kräuter-Öl und
neuen Kartoffeln vegan 19,90

Frühlingszeit ist Spargelzeit

I Bund Stangenspargel
mit frischen Frühlings-Kräuter-Öl und
neuen Kartoffeln (**vegan**) 19,90

I Bund Stangenspargel wahlweise
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und neuen Kartoffeln oder Pfannkuchen 19,90

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

I Bund Stangenspargel
mit einem Schweineschnitzel „Wiener Art“
und Beilagen 27,90

I Bund Stangenspargel
mit gegrillter Hähnchenbrust
und Beilagen 33,90

I Bund Stangenspargel
mit einem argentinischen Rumpsteak
und Beilagen 42,90

Beilagen zum Spargel

Nussbutter oder Sauce Hollandaise
Schwenkkartoffeln oder Pfannkuchen

Pfälzer Spargelrolle
Zwei Pfannkuchen gefüllt mit gekochtem Schinken,^(1,3)
Stangenspargel und Sauce Hollandaise 22,90

Vegetarische Spargelrolle
Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Stangenspargel
und Sauce Hollandaise 18,90

Hauptgerichte gut und deftig

Saumagen frisch aus dem Sud auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und Bauernbrot	15,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und einem bunten Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten	16,90
Gesottene Schweinebäckchen in Balsamicosauce mit Gelleriewestampes	18,90
Argentinisches Rumpsteak wahlweise mit Kräuterbutter, glacierten Zwiebeln oder unter der Knoblauchkräuterkruste dazu Pommes frites	28,90
Lammrücken in der Kräuterkruste mit gegrillter Tomate, Prinzessbohnen und Kartoffelkroketten	32,90
Gegrillte Hähnchenbrust „Madagaskar“ in grüner Pfeffersauce mit Kroketten (Hähnchenbrust aus „FairMast“ Geflügelhaltung)	19,90

Auf Wunsch extra Beilagen

Pfälzer Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Majoran	3,90
Pommes-frites	3,70
Kartoffelkroketten	3,70
Geleriebenstampes	3,90
Schwenkkartoffeln	3,50
Sauerkraut	3,50
Prinzessbohnen	4,00
Glacierte Zwiebeln	1,70
Selbstgemachte Kräuterbutter	1,70
Extrasaucen:	
Bratenjus	1,70
Rahmsauce	1,90
Pfeffersauce	2,00

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

Spargelsuppe

Gesottene Schweinebäckchen
in Balsamicosauce mit Geleriebenstampes

Gemischtes Eis mit Sahne
fein ausgarniert 30,60

Pfälzer Menü

Deftige Blutwurstkrusteln^(1,4)
auf Krautsalat mit Walnüssen

Hausgemachter Saumagen frisch aus dem Sud
auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und
deftigen Bratkartoffeln

Feines Vanille- und Schokoladeneis
mit Walnussstückchen und Sahne garniert 34,00

Menü zur Frühlingszeit

Pikantes Bärlauchsüppchen
mit Weißbrotcroupons Vegetarisch

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

Frische Erdbeeren
mit Vanilleeis und Sahne 39,90

Vegetarisches Menü

Pikantes Bärlauchsüppchen
mit Weißbrotroutons Vegetarisch

Vegetarische Spargelrolle
Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Stangenspargel
und Sauce Hollandaise

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

33,50

Veganes Menü

Bunte Blattsalate
mit gerösteten Kernen und Weißbrotroutons

I Bund Stangenspargel
mit frischen Frühlings-Kräuter-Öl und
neuen Kartoffeln

Zweierlei Sorbet

35,20

Leckere Desserts

Gemischtes Eis mit 3 Kugeln Eis und Sahne	7,50
Feines Vanille- und Schokoladeneis mit Walnusstückchen und Sahne garniert	7,90
Zweierlei Sorbet (Vegan)	7,50
Leckere Joghurtcrème aus dem Weinglas mit frischen Beeren, Mandelblättchen und Pistazienkernen ausgarniert	6,50
Gepfefferte Erdbeeren Erdbeeren mariniert mit Grand Marnier, Zucker und geschrotetem Pfeffer dazu Vanilleeis und Sahne	9,00
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	8,50
Selbstgemachte Crème brûlée fein ausgarniert	7,90

Klein aber Fein – unsere Minidesserts

Affogato al caffè eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso	4,50
1 Kugel Eis nach Wunsch: Vanille, Schokolade oder Erdbeere mit Sahne fein ausgarniert	3,50
Leckere Joghurtcrème aus dem Snackglas mit frischen Beeren, Mandelblättchen und Pistazienkernen ausgarniert	3,00