Salatvariationen **kunterbunt und richtig lecker**

Gemischter Salatteller
mit Blatt- und Rohkostsalaten 5,50

Bunte Blattsalate
mit gerösteten Kernen und Weißbrotcroûtons 8,90

Frisch und Vital

Fitnesssteller
Frische Blatt- und Rohkostsalate
mit einem Rumpsteak und Kräuterbutter 29,90

Bunte Blattsalate
mit Backfisch und Remoulade 24,90

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

Feines aus dem Suppentopf

Cremige Kürbissuppe
mit gerösteten Kürbiskernen (vegetarisch) 6,90

Vorweg oder Zwischendurch

Deftige Blutwurstkrusteln
auf Krautsalat mit Walnüssen 10,90

Ziegenkäse gratiniert mit Chilizucker
auf Bauernbrot mit Latwerge 11,90

Hauptgerichte gut und deftig

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und einem bunten Salat mit Blatt- und Rohkostsalaten	17,90
Gesottene Schweinebäckchen in Balsamicosauce mit Gelleriewestampes	21,90
„Herrenteller“ Ein Gericht aus meiner Lehrzeit Schweinerückensteak mit Zwiebeln, Champignons, getrockneten Tomaten und Gouda überbacken dazu Kartoffelkroketten	19,90
Argentinisches Rumpsteak wahlweise mit Kräuterbutter, glacierten Zwiebeln oder unter der Knoblauchkräuterkruste dazu Pommes frites	28,90
Gegrillte Hähnchenbrust „Madagaskar“ in grüner Pfeffersauce mit Kroketten (Hähnchenbrust aus „FairMast“ Geflügelhaltung)	19,90

Feines vom Fisch

Der Klassiker Backfisch auf Kartoffelsalat mit selbstgemachter Remouladensoße	26,90
---	-------

Fleischlos genießen

Gegrillter Schafskäse mit Tomaten, Oliven, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch und Toastbrot	12,90
Unsere Spinatknödel in Tomaten-Salbei-Butter mit gehobeltem Parmesan und einem bunten Salat von Blatt- und Rohkostsalaten	17,90
Vegane Kräuter-Bratwurst aus Erbsenprotein auf Rieslingkraut mit Schwenkkartoffeln	15,90

Lecker, deftig und selbstgemacht

Pfälzer Handkässalat mit Äpfeln, Nüssen und vielem mehr	12,90
Saumagen frisch aus dem Sud auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und Bauernbrot	16,90
Deftige Leberknödel auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und Bauernbrot	15,90
Pfälzer Duett von Saumagen und Leberknödel auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und Bauernbrot	16,90

Auf Wunsch extra Beilagen

Pfälzer Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Majoran	3,90
Pommes-frites	3,70
Kartoffelkroketten	3,70
Schwenkkartoffeln	3,50
Gelleriewestampes	3,90
Sauerkraut	3,70
Glacierte Zwiebeln	1,70
Selbstgemachte Kräuterbutter	1,70
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.

Der süße Abschluss

Gemischtes Eis mit 3 Kugeln Eis und Sahne	7,50
Feines Vanille- und Schokoladeneis mit Walnusstückchen und Sahne garniert	7,90
Sekt und Sorbet zwei Kugeln Sorbet mit Sekt aufgefüllt (Vegan)	8,50
Leckere selbstgemachte Crème Brûlée Fein ausgarniert	7,90

Klein aber Fein – unsere Minidesserts

Affogato al caffè eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso	4,90
1 Kugel Eis nach Wunsch: Vanille, Schokolade oder Erdbeere mit Sahne fein ausgarniert	3,50