

Frühlingszeit ist Spargelzeit

Leckere Spargelcrèmesuppe
Sahnehäubchen und Mandelblättchen (vegetarisch) 7,90

Pfälzer Spargelrolle
Zwei Pfannkuchen gefüllt mit gekochtem Schinken^(1,3)
Stangenspargel und Sauce Hollandaise 24,90

Vegetarische Spargelrolle
Zwei Pfannkuchen gefüllt mit Stangenspargel
und Sauce Hollandaise 21,90

Die Spargelklassiker

I Bund Stangenspargel wahlweise
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und neuen Kartoffeln oder Pfannkuchen 21,90

I Bund Stangenspargel
mit einem Schweineschnitzel „Wiener Art“ 29,90

I Bund Stangenspargel
mit gegrillter Hähnchenbrust
(Hähnchenbrust aus „FairMast“ Geflügelhaltung) 34,90

I Bund Stangenspargel
mit einem argentinischem Rumpsteak
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und neuen Kartoffeln oder Pfannkuchen 47,90

Beilagen zu den Spargelgerichten

Nussbutter oder Sauce Hollandaise
Schwenkkartoffeln oder Pfannkuchen

Salatvariationen kunterbunt und richtig lecker

Gemischter Salatteller
mit Blatt- und Rohkostsalaten 6,50

Bunte Blattsalate
mit gerösteten Kernen und Weißbrotcroûtons 9,90

Feines aus dem Suppentopf

Leckere Spargelcrèmesuppe
Sahnehäubchen und Mandelblättchen (vegetarisch) 7,90

Pikantes Bärlauchsüppchen
mit Weißbrotcroustons (vegetarisch) 7,90

Zweierlei Süppchen
von Spargel- und Bärlauch (vegetarisch) 7,90

Vorweg oder Zwischendurch

Deftige Blutwurstkrusteln
auf Krautsalat mit Walnüssen und Brot 9,50

Halbes Dutzend Schnecken
in Kräuterkruste gratiniert und mit Toastbrot 9,90

Frisch und Vital

Fitnesssteller
Frische Blatt- und Rohkostsalate
mit einem Rumpsteak und Kräuterbutter 33,90

Frisch Blatt- und Rohkostsalate
mit Lachsfilet 29,90

Frisch Blatt- und Rohkostsalate
mit gegrillter Hähnchenbrust
(Hähnchenbrust aus „FairMast“ Geflügelhaltung) 27,90

Fleischlos genießen

Vegane Kräuterbratwurst
mit Spargel, Schwenkkartoffeln und
hausgemachtem Kräuteröl (Vegan/Glutenfrei) 18,90

Leckere Tagliatelle in Bärlauchrahmsauce
mit gerösteten Kernen, rotem Pfeffer und
getrockneten Tomaten 18,90

Feines vom Fisch

Gegrilltes Lachsfilet auf Tagliatelle
in Bärlauchrahmsauce mit getrockneten
Tomaten und Parmesan 28,90

Hauptgerichte gut und deftig

„Herrenteller“

Ein Gericht aus meiner Lehrzeit

Schweinerückensteak mit Zwiebeln, Champignons,
getrockneten Tomaten und Gouda überbacken
dazu Kartoffelkroketten

19,90

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und

einem bunten Salat

von Blatt- und Rohkostsalaten

19,90

Gegrillte Hähnchenbrust „Madagaskar“

in grüner Pfeffersauce mit Kroketten

(Hähnchenbrust aus „FairMast“ Geflügelhaltung)

21,90

Argentinisches Rumpsteak

wahlweise mit Kräuterbutter,

glacierten Zwiebeln oder

unter der Knoblauchkräuterkruste

dazu Pommes frites

32,90

Jeden 3. Wochenende im Monat

selbst geräucherte Forellen einfach genießen,

auch zum Mitnehmen, bitte vorbestellen

Lecker, deftig und selbstgemacht

Saumagen frisch aus dem Sud
auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und
Bauernbrot 18,90

Deftige Leberknödel
auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und
Bauernbrot 18,90

Pfälzer Duett
von Saumagen und Leberknödel
auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und
Bauernbrot 18,90

Auf Wunsch extra Beilagen

Pfälzer Bratkartoffeln
mit Speck, Zwiebeln und Majoran 4,40

Pommes-frites 4,20

Kartoffelkroketten 4,20

Schwenkkartoffeln 3,90

Amarettogemüse 4,90

Sauerkraut 4,20

Glacierte Zwiebeln 1,90

Selbstgemachte Kräuterbutter 2,30

Bratenjus 1,90

Rahmsauce 1,90

Pfeffersauce 2,30

Sauce Hollandaise 2,50

Unsere Menüvorschläge für Sie

Unser Klassiker

Pikantes Bärlauchsüppchen
mit Weißbrotcroupons (vegetarisch)

„Herrenteller“

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

I Kugel Eis nach Wunsch:
Vanille, Schokolade oder Erdbeere
mit Sahne fein ausgarniert

29,00

Für echte Pfälzer

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 Walnüssen und Sahne garniert

37,00

Heute zum Fisch

Leckere Spargelcrèmesuppe mit
Sahnehäubchen und Mandelblättchen

Lachsfilet auf Nudeln
in Bärlauchrahmsauce

Affogato al caffè
eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso 37,00

Für die Veganer

Gemischter Salatteller
mit Blatt- und Rohkostsalaten

Vegane Kräuterbratwurst
mit Spargel, Schwenkkartoffeln und
hausgemachtem Kräuteröl (Vegan/Glutenfrei)

Sekt und Sorbet
zwei Kugeln Sorbet mit Sekt aufgefüllt 34,00

Der süße Abschluss

Gemischtes Eis mit 3 Kugeln Eis und Sahne	8,40
Feines Vanille- und Schokoladeneis mit Walnusstückchen und Sahne garniert	8,80
Sekt und Sorbet zwei Kugeln Sorbet mit Sekt aufgefüllt (Vegan)	9,50
Mandelmousse mit beschwipster Beerengrütze	8,90

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	3,90