

Salatvariationen kunterbunt und richtig lecker

Gemischter Salatteller
mit Blatt- und Rohkostsalaten 6,50

Bunte Blattsalate
mit gerösteten Kernen und Weißbrotcroûtons 8,90

Sommersalat quer durch den Garten
mit leckeren Blatt- und Rohkostsalaten, Paprika,
Rote Bete, Radieschen, und mehr 10,50

Feines aus dem Suppentopf

Leckere Spargelcrèmesuppe
Sahnehäubchen und Mandelblättchen (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

Fitnessteller

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 Currywurst dazu Kartoffel-Wedges
und einem bunten Salat von Blatt-
und Rohkostsalaten (Vegan/Glutenfrei) 16,90

Mediterraner Spaghettisalat
mit frischen Kräutern, Tomaten, Oliven,
Peperoni und gehobeltem Parmesan 16,90

Unsere Spinatknödel in Tomaten-Salbei-Butter
mit gehobeltem Parmesan und einem bunten Salat
von Blatt- und Rohkostsalaten 18,90

Frühlingszeit ist Spargelzeit

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 argentinischen 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

Feines vom Fisch

Gegrillte Lachstranchen auf lauwarmen Spaghetti Salat mit frischen Kräutern und Tomatenconcassée	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

Saftige Spareribs vom Schwein

mit Butter-Mais und

Kartoffel Wedges aus dem Ofen

24,90

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

Hausgemachte Salzfleischsülze
mit Radieschen Vinaigrette
und Bratkartoffeln 18,90

Auf Wunsch extra Beilagen

Pfälzer Bratkartoffeln
mit Speck, Zwiebeln und Majoran 4,40

Kartoffel-Wedges 4,20

Pommes-frites 4,20

Kartoffelkroketten 4,20

Schwenkkartoffeln 3,90

Sauerkraut 4,20

Glacierte Zwiebeln 1,90

Selbstgemachte Kräuterbutter 2,30

Bratenjus 1,90

Rahmsauce 1,90

Pfeffersauce 2,30

Sauce Hollandaise 2,50

Jeden 3. Wochenende im Monat

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

Unsere Menüvorschläge

Unser Klassiker

Leckere Spargelcrèmesuppe
Sahnehäubchen und Mandelblättchen

„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

Gegrillte Lachstranchen auf lauwarmen
Spaghetti Salat mit frischen Kräutern
und Tomatenconcassée

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

Für die Veganer

Gemischter Salatteller
mit Blatt- und Rohkostsalaten

Vegane Currywurst dazu
Kartoffel-Wedges (Vegan/Glutenfrei)

Sekt und Sorbet
zwei Kugeln Sorbet mit Sekt aufgefüllt 24,00

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

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
Leckere Joghurtcrème aus dem Weinglas mit frischen Beeren, Mandelblättchen und Pistazienkernen ausgarniert	6,90
Gepfefferte Erdbeeren Erdbeeren mariniert mit Grand Marnier, Zucker und geschrotetem Pfeffer dazu Vanilleeis und Sahne	8,90
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	8,90
Selbstgemachte Crème brûlée fein ausgarniert	6,90

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