

## **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 Tomatensuppe  
mit Weißbrotcroustons (vegetarisch) 7,90

Kräftige Fleischbrühe  
mit Wurzelgemüse und  
Flädle 6,70

## **Vorweg oder Zwischendurch**

---

Deftige Blutwurstkrusteln  
auf Krautsalat mit Walnüssen und Brot 9,50

Ziegenkäse gratiniert mit Chilizucker  
auf Bauernbrot mit Latwerge 10,90

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.

## **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 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
Frische Pfifferlinge a la crème mit Semmelknödeln (vegetarisch)	19,90

## **Frische Pfifferlinge jetzt genießen**

Frische Pfifferlinge a la crème mit Semmelknödeln (Vegetarisch)	19,90
Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Pfifferlingen a la crème und Semmelknödeln	24,90
Argentinisches Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen aus der Pfanne und deftigen Bratkartoffeln mit Speck <sub>(1,3)</sub> Zwiebeln und Majoran	39,90
Gegrillte Hähnchenbrust (Hähnchenbrust aus „FairMast“ Geflügelhaltung) mit frischen Pfifferlingen a la crème und Kartoffelkroketten	28,90
Gegrilltes Lachsfilet mit frischen Kräuter-Pfifferlingen und Schwenk-Kartoffeln	35,90
Eine extra Portion Pfifferlinge zu Ihrem Hauptgericht	9,00

## **Feines vom Fisch**

Gegrillte Lachstranchen auf lauwarmen Spaghetti Salat mit frischen Kräutern und Tomatenconcassée	28,90
--	-------

## Hauptgerichte gut und deftig

---

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und einem bunten Salat von Blatt- und Rohkostsalaten	19,90
Gesottene Schweinebäckchen in Balsamicosauce mit Gelleriewestampes	22,90
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
Gebratene Geflügelleber in einer Anis-Honig Soße mit selbstgemachten Kartoffelpüree	19,90
Gegrillte Hähnchenbrust „Madagaskar“ in grüner Pfeffersauce mit Kroketten (Hähnchenbrust aus „FairMast“ Geflügelhaltung)	23,90

## **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**

---

Kräftige Fleischbrühe  
mit Wurzelgemüse und  
Flädle

Gesottene Schweinebäckchen  
in Balsamicosauce mit Gelleriewestampes

I Kugel Eis nach Wunsch:  
Vanille, Schokolade oder Erdbeere  
mit Sahne fein ausgarniert 30,00

#### **Heute zum Fisch**

---

Leckere Tomatensuppe  
mit Weißbrotcroustons (vegetarisch)

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