

Salatvariationen kunterbunt und richtig lecker

Gemischter Salatteller
mit Blatt- und Rohkostsalaten 6,50

Bunte Blattsalate
mit gerösteten Kernen und Weißbrotcroûtons 8,90

Feines aus dem Suppentopf

Kräftige Fleischbrühe
mit Wurzelgemüse und
Markklößchen 6,70

Cremige Kürbissuppe
mit gerösteten Kürbiskernen (vegetarisch) 6,90

Vorweg oder Zwischendurch

Deftige Blutwurstkrusteln
auf Krautsalat mit Walnüssen und Brot 9,50

Ziegenkäse gratiniert mit Chilizucker
auf Bauernbrot mit Latwerge 10,90

Ringelbeeten Carpaccio mit Walnüssen,
geräuchertem Zopfkäse
und Honigvinaigrette 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 gebratene Hähnchenbrust aus „FairMast“ Geflügelhaltung	27,90

Fleischlos genießen

Vegane Bratwurst dazu Sauerkraut, Schwenkkartoffeln und Zwiebelschmelze (Vegan/Glutenfrei)	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
Zwiebeln und Majoran 39,90

Gegrillte Hähnchenbrust
(Hähnchenbrust aus „FairMast“ Geflügelhaltung)
mit frischen Pfifferlingen a la crème
und Kartoffelkroketten 28,90

Eine extra Portion Pfifferlinge
zu Ihrem Hauptgericht 9,00

Feines vom Fisch

Gegrilltes Lachsfilet
mit frischen Kräuter-Pfifferlingen
und Schwenk-Kartoffeln 35,90

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

Gegrillte Hähnchenbrust „Madagaskar“
in grüner Pfeffersauce mit Kroketten
(Hähnchenbrust aus „FairMast“ Geflügelhaltung) 23,90

Roastbeef kalt aufgeschnitten
mit Remouladensauce
dazu deftige Bratkartoffeln
mit Speck, Zwiebeln und Majoran 22,90

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

Auf Wunsch extra Beilagen

Pfälzer Bratkartoffeln 4,40
mit Speck, Zwiebeln und Majoran
Pommes-frites 4,20
Kartoffelkroketten 4,20
Schwenkkartoffeln 3,90
Gelleriewestampes 4,20

Sauerkraut 4,20
Glacierte Zwiebeln 1,90
Selbstgemachte Kräuterbutter 2,30

Bratenjus 1,90
Rahmsauce 1,90

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

Ringelbeeten Carpaccio mit Walnüssen,
geräuchertem Zopfkäse und Honigvinaigrette

Gegrilltes Lachsfilet
mit frischen Kräuter-Pfifferlingen
und Schwenk-Kartoffeln

Affogato al caffè
eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso 39,00

Heute mal Vegan

Gemischter Salatteller
mit Blatt- und Rohkostsalaten

Vegane Bratwurst dazu
Sauerkraut, Schwenkkartoffeln und
Zwiebelschmelze (Vegan/Glutenfrei)

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

Für echte Pfälzer

Deftige Blutwurstkrusteln
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
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	7,90
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