

Salatvariationen kunterbunt und richtig lecker

Endiviensalat mit Ringelbeete Knoblauch Vinaigrette, Weißbrotcroûtons und geräuchertem Zupfkäse	9,90
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

Frisch und Vital

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

Frisch Blatt- und Rohkostsalate
mit gebratener Hähnchenbrust
aus „FairMast“ Geflügelhaltung 27,90

Fleischlos genießen

Vegane Bratwurst dazu
Sauerkraut, Schwenkkartoffeln und
Zwiebelschmelze (Vegan/Glutenfrei) 16,90

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

Feines vom Fisch

Selbstgemachte Frikadelle von Edelfischen
auf Wirsingrahm und mit Schwenkkartoffeln 24,90

Hauptgerichte gut und deftig

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und einem bunten Salat von Blatt- und Rohkostsalaten	19,90
„Herrenteller“ Ein Gericht aus meiner Lehrzeit Schweinerückensteak mit Zwiebeln, Champignons, getrockneten Tomaten und Gouda überbacken dazu Kartoffelkroketten	19,90
Gesottene Schweinebäckchen in Balsamicosauce mit Gelleriewestampes	23,90
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

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
Gelleriewestampes 4,20

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

Bratenjus 1,90
Rahmsauce 1,90
Madagaskarsauce (Grüne Pfeffersauce) 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

Ziegenkäse gratiniert mit Chilizucker
auf Bauernbrot mit Latwerge

Selbstgemachte Frikadelle von Edelfischen
auf Wirsingrahm und mit Schwenkkartoffeln

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

Heute mal Vegetarisch

Endiviensalat mit Ringelbeete
Knoblauch Vinaigrette, Weißbrotcroûtons
Und geräuchertem Zupfkäse

Unsere Spinatknödel
in Tomaten-Salbei-Butter
mit gehobeltem Parmesan

Leckere Joghurtcrème
aus dem Weinglas
mit frischen Beeren, Mandelblättchen
und Pistazienkernen ausgarniert

34,00

Für echte Pfälzer

Deftige Blutwurstkrusteln
auf Krautsalat mit Walnüssen

Hausgemachter Saumagen frisch aus dem Sud
auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und
deftigen Bratkartoffeln

Herbstzauber
glacierte Weintrauben
mit Vanilleeis, Schokogitter,
Sahne und gerösteten Mandeln

35,00

Der süße Abschluss

Gemischtes Eis mit 3 Kugeln Eis und Sahne	8,40
Sekt und Sorbet zwei Kugeln Sorbet mit Sekt aufgefüllt (Vegan)	9,50
Leckere Joghurtcrème aus dem Weinglas mit frischen Beeren, Mandelblättchen und Pistazienkernen ausgarniert	7,90
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	9,50
Herbstzauber glacierte Weintrauben mit Vanilleeis, Schokogitter, Sahne und gerösteten Mandeln	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