

## Lust auf einen Apéritif

Der kleine Drink vor dem Essen ob prickelnd, bitter oder süß soll den Magen öffnen, den Appetit anregen und auf die bevorstehende Mahlzeit einstimmen.

### Die Gemischten:

---

Hauscocktail Sanbitter <sup>(2,9)</sup> , Maracujanektar und Orangensaft mit Sekt aufgefüllt	0,1L	5,50
Kir Weißwein mit einem Schuss Johannisbeerlikör	0,1L	5,20

### Die Spritzigen

---

Glas Sekt	0,1L	5,50
Glas Sekt aromatisiert mit einem Schuss Likör Ihrer Wahl: Pfirsich <sup>(2)</sup> , Maronen <sup>(2)</sup> , Johannisbeere oder Feigen	0,1L	5,50
Aperol Spritz Aperol <sup>(2,14)</sup> , Sekt, Soda, und Eis	0,25L	6,90
Lillet Berry Lillet, Schweppes Russian Wild Berry, Granatapfelsirup, Sommerbeeren und Eiswürfel	0,25L	6,90
Hugo Holunderblütensirup mit Sekt, Soda, Zitrone und Minze	0,25L	6,90
Helga Himbeersirup mit Sekt, Zitrone, Soda und Himbeeren	0,25L	6,90

## Die Klassiker

Martini bianco	5 cl	5,00
Sherry medium	4 cl	5,00
Campari <sup>(2)</sup> Soda		6,00
Campari <sup>(2)</sup> Orange		6,50
Pernod <sup>(2)</sup> mit Eiswasser		6,00

## Die Alkoholfreien

Alkoholfreier Hauscocktail Sanbitter <sup>(2,9)</sup> , Maracujanektar und Orangensaft mit Mineralwasser aufgefüllt	0,1L	5,20
Glas alkoholfreier Sekt	0,1L	5,20
Glas alkoholfreier Sekt aromatisiert mit einem Schuss Sirup	0,1L	5,20
Sanbitter <sup>(2,9)</sup> mit Eis und Zitrone	0,1L	4,20
Sanbitter <sup>(2,9)</sup> mit Soda	0,25L	4,80
Sanbitter <sup>(2,9)</sup> mit Orange	0,25L	5,00
Sanbitter Spritz Sanbitter <sup>(2,9)</sup> , mit alkoholfreiem Sekt, Soda, und Eis	0,25L	6,90
Alkoholfreier Wild Berry Schweppes Russian Wild Berry, Granatapfelsirup Sommerbeeren und Eiswürfel	0,25L	6,90
Hugo alkoholfrei Holunderblütensirup mit alkoholfreiem Sekt, Soda, Zitrone und Minze	0,25 l	6,90
Helga alkoholfrei Himbeersirup mit Sekt, Zitrone Soda und Himbeeren	0,25L	6,90

Zusatzstoffe: 2 mit Farbstoff, 9 mit Süßungsmittel, 14 mit Taurin



## **Salatvariationen kunterbunt und richtig lecker**

---

Knackiger Feldsalat mit gebranntem Speck und Weißbrotcroûtons	9,90
Knackiger Feldsalat mit gerösteten Kernen und Weißbrotcroûtons	9,90
Kleiner Feldsalat mit Rohkostsalaten	6,50

## **Feines aus dem Suppentopf**

---

Pfälzer Käschdesupp Feines Süsschen aus der Edelkastanie mit Lebkuchencroutons (vegetarisch)	7,90
---	------

Pfälzer Winzereintopf verschiedene Fleischsorten, Graupen, Gemüse und Kräuter	
Als Vorspeise	9,00
Als Hauptgang	16,00

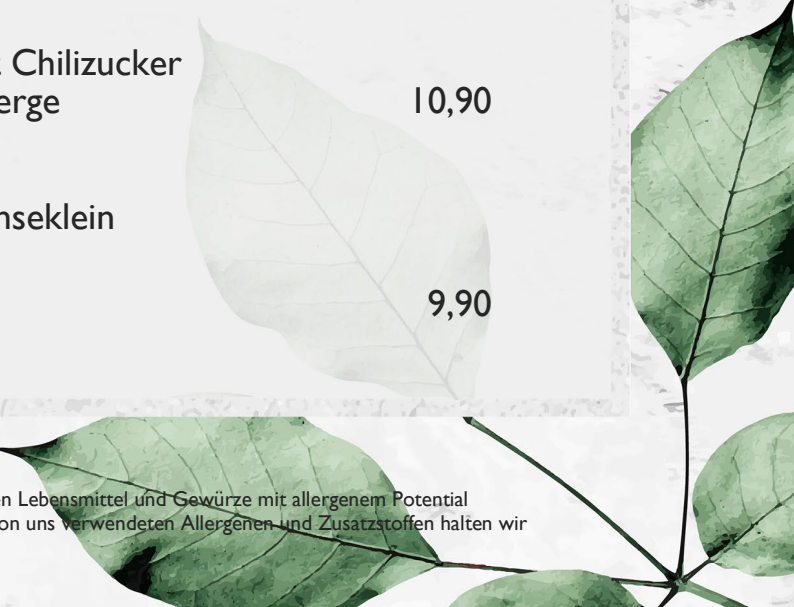
## **Vorweg oder Zwischendurch**

---

Deftige Blutwurstkrusteln auf Krautsalat mit Walnüssen und Brot	9,50
--	------

Ziegenkäse gratiniert mit Chilizucker auf Bauernbrot mit Latwerge	10,90
--	-------

Pikantes Ragout vom Gänseklein in der Königinpastete als Vorspeise	9,90
--	------





## **Frisch und Vital**

---

Fitnesssteller  
Frischer Feldsalat und Rohkostsalate  
mit einem Rumpsteak und Kräuterbutter 33,90


## **Fleischlos genießen**

---

Vegetarische Bratwurst dazu  
Rotkraut, Kartoffelknödel und  
Zwiebelschmelze 16,90

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

Wurzelgulasch  
Pastinaken, Möhren, Petersilienwurzel  
und mehr, dazu Schwenkkartoffeln  
(Vegan/glutenfrei) 21,90



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.



## Hauptgerichte gut und deftig

Schweineschnitzel „Wiener Art“  
mit Pommes frites und  
einem knackigem Feldsalat 19,90

Pfälzer Keschdebuckel  
Gegrilltes Schweinerückensteak  
mit glacierten Maronen, Rahmwirsing  
und Krokette 24,90

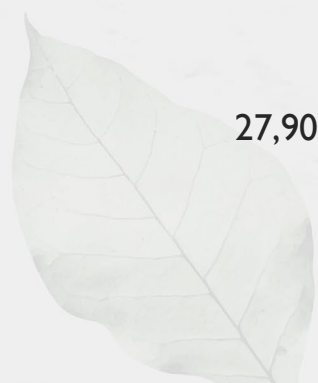
Gesottene Schweinebäckchen  
in Balsamicosauce mit Gelleriewestampes 24,90

Argentinisches Rumpsteak  
wahlweise mit Kräuterbutter,  
glacierten Zwiebeln oder  
unter der Knoblauchkräuterkruste  
dazu Pommes frites 32,90

Hähnchenbrustfilet „au four“  
Hähnchenbrust mit Ragout fin von der Gans  
und Käse gratiniert, dazu Kartoffelkrokette 23,90

## Feines vom Fisch

Gegrillter Kabeljau  
auf Kürbisrisotto und  
mit beurre blanc 27,90



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

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

**Es ist wieder soweit  
bis kurz vor Weihnachten servieren wir Ihnen  
wieder unsere Leckereinen rund um die Gans**

### **Gans ganz traditionell und lecker**

---

Herbstlicher Aperitif  
Maronenlikör mit Sekt aufgefüllt 0,1 ltr 4,90

Pikantes Ragout vom Gänseklein  
in der Königinpastete  
Als Vorspeise 9,90  
Als Hauptgang 15,90

Knuspriger Gänsebraten  
Gänsebrust und -keule  
mit saftigem Apfelrotkraut, glacierten Maronen,  
leckere Kartoffelknödel und  
einem Backapfel gefüllt mit Marzipan  
und Walnüssen 39,00

### **Gänsemenü**

---

Knackiger Feldsalat  
mit gebranntem Speck und Weißbrotcroûtons

Gänsebrust und -keule  
mit saftigem Apfelrotkraut, glacierten Maronen,  
leckere Kartoffelknödel und  
einem Backapfel, gefüllt mit Marzipan  
und Walnüssen

Mousse au Chocolat  
mit feinem Kirschkompott 54,00

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.

## **Nur nach telefonischer oder persönlicher Vorbestellung**

mindestens 2 Tage im Voraus

Eine ganze Gans frisch aus dem Ofen gefüllt mit Mett, Zwiebeln und Äpfeln und mit Thymian-Honig-Butter glaciert

Am Tisch präsentiert, in der Küche tranchiert mit allem, was dazu gehört:

saftigem Apfelrotkraut, glacierten Maronen, leckeren Kartoffelknödeln und einem Bratapfel, gefüllt mit Marzipan und Walnüssen

Für 4 Personen 160,00

Für jede weitere Person berechnen wir für die Beilagen einen Gedeck Preis von

12,90

## **Gan(z)s aus dem Häuschen**

Sie möchten Ihre Gäste daheim mit einem leckeren Gänsebraten überraschen? Am liebsten, ohne dafür selbst stundenlang in der Küche stehen zu müssen?

Genießen Sie zu Hause entspannt und stressfrei mit der Familie, den Freunden oder Kollegen unseren leckeren Gänsebraten

Vorbestellen

Abholen

Zu Hause genießen

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.



## Jedes 3. Wochenende im Monat

Selbst geräucherte Forellen  
Einfach genießen, auch zum Mitnehmen,  
bitte vorbestellen

## **Unsere Menüvorschläge für Sie**

### Unser klassisches Menü

Pfälzer Käschdesupp  
Feines Süppchen aus der Edelkastanie  
mit Lebkuchencroutons  
(vegetarisch)

Gesottene Schweinebäckchen  
in Balsamicosauce mit Gelleriewestampes

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

34,00

### Unser Fischmenü

Ziegenkäse gratiniert mit Chilizucker  
auf Bauernbrot mit Latwerge

Gegrillter Kabeljau  
auf Kürbisrisotto und  
mit beurre blanc

Affogato al caffè  
eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso

40,00



## Unser vegetarisches Menü

Ziegenkäse gratiniert mit Chilizucker  
auf Bauernbrot mit Latwerge

Vegetarische Bratwurst dazu  
Rotkraut, Kartoffelknödel und  
Zwiebelschmelze

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

34,00

## Für echte Pfälzer

Deftige Blutwurstkrusteln  
auf Krautsalat mit Walnüssen

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

Warmer Apfelstrudel  
mit Vanilleeis und Sahne

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

Mousse au Chocolat  
mit feinem Kirschkompott 7,90

Warmer Apfelstrudel  
mit Vanilleeis und Sahne 9,50

Herbstzauber  
marinierte 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