

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 ^(2,9) , 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: Pflirsich ⁽²⁾ , Maronen ⁽²⁾ , Johannisbeere oder Feigen	0,1L	5,50
Aperol Spritz Aperol ^(2,14) , 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 ⁽²⁾ Soda		6,00
Campari ⁽²⁾ Orange		6,50
Pernod ⁽²⁾ mit Eiswasser		6,00

Die Alkoholfreien

Alkoholfreier Hauscocktail Sanbitter ^(2,9) , 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 ^(2,9) mit Eis und Zitrone	0,1L	4,20
Sanbitter ^(2,9) mit Soda	0,25L	4,80
Sanbitter ^(2,9) mit Orange	0,25L	5,00
Sanbitter Spritz Sanbitter ^(2,9) , 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 Salat mit Blatt-und Rohkostsalaten	6,50

Feines aus dem Suppentopf

Pfälzer Käschdesupp Feines Süsschen aus der Edelkastanie mit Lebkuchencroutons (vegetarisch)	7,90
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
Pikantes Ragout vom Gänseklein in der Königinpastete als Vorspeise	9,90

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

Frischer Feldsalat und Rohkostsalate
mit gebratenem Kabeljau und Kräuteröl 28,90

Fleischlos genießen

Vegetarische Bratwurst mit Grünkohl,
Schwenkkartoffeln und Zwiebelschmelze (vegan) 16,90

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

Feines vom Fisch

Gegrillter Kabeljau
auf Kürbisrisotto und
mit beurre blanc 27,90

Hauptgerichte gut und deftig

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und einem
kleinem Salat aus Blatt- und Rohkostsalaten 19,90

Pfälzer Keschdebuckel
Gegrilltes Schweinerückensteak
mit glacierten Maronen, Rotkraut
und Kroketten 24,90

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

Gegrillter Schweinebauch
mit leckerem Grünkohl und
Schwenkkartoffeln 19,90

Leckeres Hühnerfrikassee
mit Butterreis, klassisch nach Omas Rezept
aus „Fair Mast“ Geflügelhaltung 19,90

Pulled Gans Burger
mit Rotkrautsalat, mariniertem Apfel,
Zwiebel und Barbecue Sauce
dazu Steak House Pommes 15,50

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.

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

Kürbisrisotto 4,90
Grünkohl 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

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.



Unsere Menüvorschläge für Sie

Unser klassisches Menü

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

Gegrillter Schweinebauch
mit leckerem Grünkohl und
Schwenkkartoffeln

1 Kugel Eis nach Wunsch:
Vanille, Schokolade oder Erdbeere
mit Sahne fein aus garniert

29,00

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 mit Grünkohl,
Schwenkkartoffeln
und Zwiebelschmelze (vegan)

Sekt und Sorbet
zwei Kugeln Sorbet mit Sekt aufgefüllt 33,00

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

Jedes 3. Wochenende im Monat

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

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

Warmer Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Sahne 9,50

Backapfel Tiramisu 7,20

Kirschgrütze mit
Vanilleeis und Sahne 8,40

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