

Gans ganz traditionell und lecker

Herbstlicher Aperitif
Maronenlikör mit Sekt aufgefüllt 0,1 ltr 6,10

Pikantes Ragout vom Gänseklein
in der Blätterteigpastete
Als Vorspeise 10,90
Als Hauptgang 17,90

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

39,90

**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

165,00

Für jede weitere Person
berechnen wir für die Beilagen einen Gedeck Preis
von 12,90

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 aus Feld- und Rohkostsalaten	6,90

Feines aus dem Suppentopf

Pfälzer Käschesupp Feines Süsschen aus der Edelkastanie mit Lebkuchencroûtons (vegetarisch)	7,90
Cremige Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Sahnehäubchen (vegetarisch)	7,20
Zweierlei Süsschen von Käsche- und Kürbis (vegetarisch)	7,90
Minisüsschen aus der Kaffeetasse Keschde	4,90
Kürbis	4,20

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

Vorweg oder Zwischendurch

Deftige Blutwurstkrusteln auf Krautsalat mit Walnüssen und Brot	9,90
--	------

Hauptgerichte Vegetarisch und Vegan

Unsere Spinatknödel in Tomaten-Salbei-Butter mit gehobeltem Parmesan und einem bunten Salat von Feld- und Rohkostsalaten	19,90
--	-------

Rotes Linsencurry mit Falafeln und Minzdip (vegan)	17,90
--	-------

Frisch und Vital

Fitnesssteller Frischer Feld- und Rohkostsalat mit einem Rumpsteak und Kräuterbutter	33,90
--	-------

Frischer Feld- und Rohkostsalat mit gebratener Hähnchenbrust	27,90
---	-------

Frischer Feld- und Rohkostsalat mit Lachsfilet	29,90
---	-------

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 kleinem Feld- und Rohkostsalat	19,90
---	-------

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

Gegrillte Hähnchenbrust „Madagaskar“ in grüner Pfeffersauce mit Kroketten	25,90
--	-------

Gesottene Schweinebäckchen in Balsamicosauce mit Gelleriewestampes	27,90
---	-------

Pfälzer Keschdebuckel Gegrilltes Schweinerückensteak mit glacierten Maronen und Kroketten	26,90
--	-------

Feines vom Fisch

Gegrillte Lachstranchen mit Rahmsauerkraut und Schwenkkartoffeln	29,90
--	-------



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.

Lecker, deftig und hausgemacht

Saumagen frisch aus dem Sud auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und Bauernbrot	19,90
--	-------

Deftige Leberknödel auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und Bauernbrot	19,90
--	-------

Pfälzer Duett von Saumagen und Leberknödel auf Rieslingkraut mit Zwiebelschmelze und Bauernbrot	19,90
--	-------

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
Rahmsauerkraut	3,90
Glacierte Zwiebeln	1,90
Hausgemachte Kräuterbutter	2,30
Sauce	
Bratenjus, Rahm- oder 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.

Der süße Abschluss

Gemischtes Eis 3 Kugeln Eis und Sahne	8,40
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	9,50
Feines Vanille- und Schokoladeneis mit Walnussstückchen und Sahne	8,80
Sekt und Sorbet zwei Kugeln Sorbet mit Sekt aufgefüllt (Vegan)	9,50
Hausgemachte Crème brûlée	7,90
Rote Grütze mit Vanilleeis und Sahne	7,90

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	3,90

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.

Jeden Montag zum Mittagstisch

Wie zu Omas Zeiten gibt es bei uns frisch aus der Pfanne gebratene Dampfnudeln mit feiner Salzkruste serviert mit Kartoffelsuppe, Vanille- oder Weinsauce

Jeden 1. Samstag im Monat

Selbstgemachter, kesselfrischer Saumagen am Tisch präsentiert und aufgeschnitten

3. Wochenende im Monat Forellen frisch aus dem Rauch jeden

An jedem dritten Wochenende im Monat werden bei uns Forellen frisch geräuchert.

Nachdem Sie in unserer eigenen Würzmischung eingelegt sind, werden sie über Buchenholz in unserem Räucherofen geräuchert.

Dadurch erhalten sie einen feinwürzigen Geschmack und ihr einzigartiges Aroma.

Sollten Sie eine größere Menge, eventuell für Ihre nächste Feier, benötigen melden Sie dies bitte telefonisch an.

Unsere aktuellen Öffnungszeiten sind:

Mo 11:30-14.00 Uhr Dampfnudeln
und 17:00 Uhr – 21:00 Uhr

Fr 17:00 Uhr – 21:00 Uhr

Sa 15:00 Uhr – 21:00 Uhr

So 11:30 Uhr - 21:00 Uhr durchgehend warme

Küche

Di. Mi. Do Ruhetag

Kaffee und mehr

Tasse Kaffee Crème	3,30
--------------------	------

Espresso	3,30
----------	------

Doppelter Espresso	5,00
--------------------	------

Cappuccino	4,00
Espresso mit geschäumter Milch	

Milchkaffee	5,00
Kaffee mit viel heißer Milch	

Latte Macchiato	4,00
Espresso mit heißer Milch und Milchschaum im Glas	

Rüdesheimer Kaffee	6,50
Kaffee mit Weinbrand und Sahnehaube	

Alle Kaffeevariationen enthalten Koffein
auf Wunsch können wir unsere Kaffeespezialitäten auch
mit koffeinfreiem Kaffee zubereiten

Heiße Schokolade	4,90
mit Sahnehaube oder Milchschaum	

Bei der Zubereitung unserer Kaffeespezialitäten werden Lebensmittel mit allergenem Potential (Allergene) verwendet. Zusatzstoffe: 16 Teein

Unsere Teewelt von der Firma Dallmayer

Kräutertees

Zitronenverbene

Zitronenverbene, auch wohlriechendes Eisenkraut genannt, überzeugt durch ihre Leichtigkeit. Warm oder kalt getrunken vereinen sich feines Zitronenaroma und ausgewogene Milde. Frisches Aroma, mild und leicht, mit feinem Zitrusduft
3,20

Pfefferminze

Erfrischender Kräutertee aus ausgewählten Pfefferminzblättern. Schmeckt angenehm würzig, eben typisch minzig. Würzig-frisches Aroma, minzig und leicht kühl im Abgang
3,20

Kamille

Nur voll aufgeblühte Kamillenblüten werden von Hand gepflückt und getrocknet. Nach dem Aufguss verbreiten die zarten Blütenköpfchen ihre angenehme Wirkung. Ein milder Teegenuss – auch zu später Stunde. Blumiges Aroma, mild und weich, leicht süß
3,20

Früchtetee

Waldbeere

Sommerlich-leichte Fruchtsensation mit Waldbeeren-Aroma. Brombeerblätter verleihen dem Tee eine natürliche Süße. Kräftig-beeriges Aroma, fruchtig-frisch, natürliche Süße
3,50

Schwarzer Tee

Earl Grey Aromatisierter Schwarzer Tee

Der Klassiker unter den aromatisierten Tees – benannt nach Earl Grey, der diese Mischung durch einen Zufall entdeckte. Der frische Zitrusduft stammt von der Bergamotte-Frucht. Würzig-kräftiges Aroma, mit leichter Zitrusnote
3,50

Grüner Tee

Japan Sencha

Sein feinherber Geschmack wird durch eine leichte Süße abgerundet.

Feinherbes Aroma, leicht nussig, feine Süße, mild

4,00

Ginseng Ingwer Aromatisierter Grüner Tee

Ein fein ausbalancierter, raffinierter Grüntee. Ingwerstücke, Tulsikraut, Kardamom, rosa Pfeffer und Ginseng-wurzel geben diesem edlen Tee eine würzig-frische Note.

Würziges Aroma, frisch

4,00

Unsere Auswahl der Destillerie Sippel

Whisky Palatinatus Popart of Blend 42%vol 4cl 6,90

Spätburgunder Tresterbrand im Holzfaß gereift 40% vol
4,90

Kirschwasser 40%vol 4,50

Wald Himbeer Geist 40%vol 4,50

Mirabellenbrand 40%vol 4,50

Brand aus Pfälzer Quitten 42%vol 4,50

Alte Quetsch 35%vol 4,90

Weinbergpfirsich Likör 20%vol 4,00

Pfälzer Keschde Likör 20%vol 4,00

Butterscotch Toffee Likör 20%vol 4,00

Unsere Klassiker

Jubilaeums Aquavit 42%vol	3,50
Ouzo 38%vol	3,00
Jack Daniel´s 40%vol 4cl	5,20
Tresterbrand 40%vol	3,00
Weinbrand 38%vol	3,00
Williams 40%vol	3,00
Haselnuss 40%vol	3,50
Ramazzotti 30%vol	3,50
Jägermeister 35%vol	3,00
Rotweinlikör 25%vol (Weingut Benß)	3,50
Amaretto 18%vol	3,50

Weingut Sippels

Destillerie Thomas Sippel

FEINSTE EDELBRÄNDE AUS DER PFALZ

Inmitten des über 1200 Jahre alten Weisenheim am Berg, am Rande des Pfälzer Waldes, liegt unsere hauseigene Destillerie.

Unser Herz brennt für edle Destillate. Natürlich arbeiten wir mit unserem eigenen Trester aber auch bestes, handverlesenes und vollreifes Obst von heimischen Bauern. Moderne Brenntechnik, echtes Handwerk und perfektes Obst sind die besten Voraussetzungen um Edelbrände von besonderer Güte destillieren zu können.

Thomas Sippel möchte die Trester und Obstbrände als Destillat mit ihrem Aroma so einfangen, wie sie am Baum oder Stock gereift sind.

UNSERE DESTILLERIE

Seit 1990 haben wir unsere hochmoderne Destillerie auf- und ausgebaut. Unsere Brennanlage besteht aus zwei Pots mit angeschlossenen Kolonnen und stammt vom führenden Hersteller Arnold Holstein aus Markdorf. Hier werden alle klassischen Brände aber auch Whisky und Rum destilliert. Interessierte Besucher können gerne einen Blick auf die beeindruckende Anlage werfen oder im Verkostungsraum die gesamte Vielfalt unserer edlen Destillate probieren.