

## Lust auf einen Apéritif

Der kleine Drink vor dem Essen ob prickelnd, bitter oder süß.

Er soll den Magen öffnen, den Appetit anregen und auf die bevorstehende Mahlzeit einstimmen.

### **Die Alkoholischen**

Glas Sekt	0,1L	5,90
Glas Sekt aromatisiert mit einem Schuss Likör Ihrer Wahl: Pfirsich (2), Maronen (2), Johannisbeere oder Feigen	0,1L	6,50
Hauscocktail Sanbitter <sub>(2,9)</sub> , Maracujanektar und Orangensaft mit Sekt aufgefüllt	0,1L	5,90
Kir Weißwein mit einem Schuss Johannisbeerlikör	0,1L	5,50
Aperol Spritz Aperol (2,14), Sekt, Soda, und Eis	0,25L	7,80
Hugo Holunderblütensirup mit Sekt, Soda, Zitrone, Minze und Eis	0,25L	7,80
Helga Himbeersirup mit Sekt Soda, Himbeeren und Eis	0,25L	7,80

### **Die Klassiker**

Martini bianco	5 cl	5,00
Sherry medium	4 cl	5,00
Campari <sub>(2)</sub> Soda		6,50
Campari <sub>(2)</sub> Orange		7,00
Pernod <sub>(2)</sub> mit Eiswasser		6,00

## Die Alkoholfreien

Glas alkoholfreier Sekt	0,1L	5,90
Glas alkoholfreier Sekt aromatisiert mit einem Schuss Sirup	0,1L	6,10
Alkoholfreier Hauscocktail Sanbitter <sup>(2,9)</sup> , Maracujanektar und Orangensaft mit alkoholfreiem Sekt aufgefüllt	0,1L	5,90
Sanbitter <sup>(2,9)</sup> mit Eis und Zitrone	0,1L	4,50
Sanbitter <sup>(2,9)</sup> mit Soda und Eis	0,25L	5,00
Sanbitter <sup>(2,9)</sup> mit Orange und Eis	0,25L	5,50
Sanbitter Spritz Sanbitter <sup>(2,9)</sup> , mit alkoholfreiem Sekt, Soda, Eis	0,25L	7,80
Hugo alkoholfrei Holunderblütsirup mit alkoholfreiem Sekt, Soda, Zitrone, Minze und Eis	0,25 L	7,80
Helga alkoholfrei Himbeersirup mit Sekt, Soda, Himbeeren und Eis	0,25L	7,80

## 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

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.

## **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 Käschdesupp  
Feines Süppchen aus der Edelkastanie  
mit Lebkuchencroûtons  
(vegetarisch)** 7,90

**Cremige Kürbissuppe  
mit gerösteten Kürbiskernen  
und Sahnehäubchen  
(vegetarisch)** 7,20

**Zweierlei Süppchen  
von Käschde- und Kürbis  
(vegetarisch)** 7,90

**Minisüppchen aus der Kaffeetasse  
Keschde** 4,90  
**Kürbis** 4,20

## 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

## **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 Lachstranzen  
mit Rahmsauerkraut  
und Schwenkkartoffeln

29,90

## **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

## 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 Uhr – 14.00 Uhr Dampfnudeln

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	3,00
Espresso Macchiato	3,60
Doppelter Espresso	4,90
Cappuccino	4,50
Milchkaffee	4,50
Latte Macchiato	5,00
Heiße Schokolade mit Sahnehaube	4,90

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

## **Unsere Teewelt von der Firma Dallmayer**

### **Kräutertees**

---

Zitronenverbene	3,20
Pfefferminze	3,20
Kamille	3,20

### **Früchtetee**

---

Waldbeere	3,50
-----------	------

### **Schwarzer Tee**

---

Earl Grey (Aromatisierter Schwarzer Tee)	3,50
--	------

### **Grüner Tee**

---

Japan Sencha	4,00
Ginseng Ingwer (Aromatisierter Grüner Tee)	4,00

## 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 Auswahl an Bränden der Destillerie Sippel 2cl

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
Spätburgunder Tresterbrand im Holzfaß gereift 40% vol	4,90
Whisky Palatinatus Popart of Blend 42%vol 4cl	6,90

### Unsere Auswahl an Likören der Destillerie Sippel 2cl

Weinbergpfirsisch Likör 20%vol	4,00
Pfälzer Keschde Likör 20%vol	4,00
Butterscotch Toffee Likör 20%vol	4,00

### **Unsere Klassiker an Bränden 2 cl**

Jubilaeums Aquavit 42%vol	3,50
Ouzo 38%vol	3,50
Tresterbrand 40%vol	3,50
Weinbrand 38%vol	3,50
Williams 40%vol	3,50
Haselnuss 40%vol	3,80
Jack Daniel's 40%vol 4cl	5,20

### **Unsere Klassiker an Likören 2 cl**

Ramazzotti 30%vol	3,50
Jägermeister 35%vol	3,50
Rotweinlikör 25%vol (Weingut Benß)	3,50
Amaretto 18%vol	3,50