

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 _(2,9) , 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 ₍₂₎ Soda		6,50
Campari ₍₂₎ Orange		7,00
Pernod ₍₂₎ 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 ^(2,9) , Maracujanektar und Orangensaft mit alkoholfreiem Sekt aufgefüllt	0,1L	5,90
Sanbitter ^(2,9) mit Eis und Zitrone	0,1L	4,50
Sanbitter ^(2,9) mit Soda und Eis	0,25L	5,00
Sanbitter ^(2,9) mit Orange und Eis	0,25L	5,50
Sanbitter Spritz Sanbitter ^(2,9) , 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

Salatvariationen unterbunt 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

Borschtsch 7,90
Traditionelle osteuropäische rote Beete Suppe
mit feinem Gemüse einem Klecks Schmand
vegetarisch oder vegan

Minisüppchen aus der Kaffeetasse
Borschtsch 4,90
vegetarisch oder vegan

Vorweg oder Zwischendurch

Deftige Blutwurstkrusteln
auf Krautsalat mit Walnüssen und Brot 9,90

Pikantes Ragout vom Gänseklein
in der Blätterteigpastete 10,90

Hauptgerichte Vegetarisch und Vegan

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

Vegane Bratwurst aus Erbsenprotein
mit herzhaftem Grünkohl, Schwenkkartoffeln
(vegan) 18,90

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

Glasierter Schweinebauch
auf herhaftem Grünkohl
und Schwenkkartoffeln 19,90

Wildgulasch
mit Preiselbeerbirne
und Semmelknödel 29,90

Pikantes Ragout vom Gänseklein
in der Blätterteigpastete 17,90

Feines vom Fisch

Gegrillte Lachstranchen
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

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
I Kugel Eis nach Wunsch: Vanille, Schokolade oder Erdbeere mit Sahne	3,90
Mini Crème brûlée hausgemacht	4,90

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 Keschede 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