

## 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 <sup>(2)</sup> , Maronen <sup>(2)</sup> , Johannisbeere oder Feigen	0,1L	6,50
Hauscocktail Sanbitter <sup>(2,9)</sup> , Maracujanektar und Orangensaft mit Sekt aufgefüllt	0,1L	5,90
Kir Weißwein mit einem Schuss Johannisbeerlikör	0,1L	5,50
Aperol Spritz Aperol <sup>(2,14)</sup> , 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 <sup>(2)</sup> Soda		6,50
Campari <sup>(2)</sup> Orange		7,00
Pernod <sup>(2)</sup> 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 Holunderblütensirup 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** **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**

---

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 herzhaftem 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  
Kartoffelkroketten  
Schwenkkartoffeln

4,20

4,20

3,90

Gelleriewestampes  
Rahmsauerkraut

4,20

3,90

Glacierte Zwiebeln  
Hausgemachte Kräuterbutter

1,90

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 Walnusstückchen 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

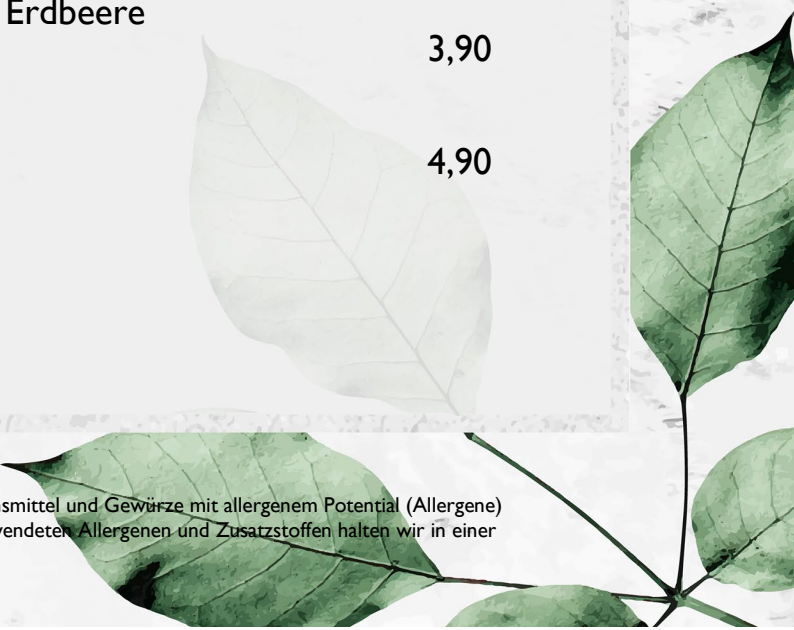
## **Klein aber Fein – unsere Minidesserts**

Affogato al caffè  
eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso 4,90

1 Kugel Eis nach Wunsch:  
Vanille, Schokolade oder Erdbeere  
mit Sahne 3,90

Mini Crème brûlée  
hausgemacht 4,90

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 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**

Weinbergpfirsich 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

