

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	6,20
Glas Sekt aromatisiert mit einem Schuss Likör Ihrer Wahl: Pfirsich ⁽²⁾ , Marone ⁽²⁾ , Johannisbeer	0,1L	6,90
Kir Weißwein mit einem Schuss Johannisbeerlikör	0,1L	5,90
Hauscocktail Sanbitter ^(2,9) , Maracujanektar, Orangensaft mit Sekt aufgefüllt und Eis	0,25L	7,80
Aperol Spritz Aperol ^(2,14) , Sekt, Soda, und Eis	0,25L	8,00
Hugo Holunderblütensirup mit Sekt Soda, Zitrone, Minze und Eis	0,25L	8,00
Helga Himbeersirup mit Sekt Soda, Himbeeren und Eis	0,25L	8,00
Inge Limoncello mit Sekt Soda, Zitrone, Minze und Eis	0,25L	8,00

Die Klassiker

Martini bianco	5 cl	5,20
Sherry medium	4 cl	5,20
Campari ⁽²⁾ Soda		6,90
Campari ⁽²⁾ Orange		7,20
Pernod ⁽²⁾ mit Eiswasser		6,20

Die Alkoholfreien

Glas alkoholfreier Sekt	0,1L	6,20
Glas alkoholfreier Sekt aromatisiert mit einem Schuss Sirup	0,1L	6,90
Sanbitter _(2,9) mit Eis und Zitrone	0,1L	5,50
Sanbitter _(2,9) mit Soda und Eis	0,25L	5,90
Sanbitter _(2,9) mit Orangensaft und Eis	0,25L	6,90
Alkoholfreier Hauscocktail Sanbitter _(2,9) , Maracujanektar und Orangensaft mit alkoholfreiem Sekt aufgefüllt und Eis	0,25L	7,80
Sanbitter Spritz Sanbitter _(2,9) , mit alkoholfreiem Sekt, Soda, Eis	0,25L	8,00
Hugo alkoholfrei Holunderblütensirup mit alkoholfreiem Sekt Soda, Zitrone, Minze und Eis	0,25 L	8,00
Helga alkoholfrei Himbeersirup mit Sekt Soda, Himbeeren und Eis	0,25L	8,00

Frische Pfifferlinge jetzt genießen

Frische Pfifferlinge a la crème mit Semmelknödeln (Vegetarisch)	19,90
--	-------

Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Pfifferlingen a la crème und Semmelknödeln	28,90
---	-------

Argentinisches Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen aus der Pfanne und deftigen Bratkartoffeln mit Speck Zwiebeln und Majoran	39,90
--	-------

Gegrillte Hähnchenbrust mit frischen Pfifferlingen a la crème und Kartoffelkroketten	32,90
--	-------

Gegrilltes Lachsfilet mit frischen Pfifferlingen aus der Pfanne und Schwenkkartoffeln	38,90
---	-------

Salatvariationen kunterbunt

Gemischter Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten	7,20
Bunte Blattsalate mit gerösteten Kernen und Weißbrotcroûtons	9,90
Rucola Salat mit gehobeltem Parmesan, Oliven und getrockneten Tomaten	9,90

*Unsere Salatkreationen werden alle mit unserem hauseigenen
Orangen – Maracuja Dressing zubereitet.*

Feines aus dem Suppentopf

Pilzrahmsüppchen mit Croûtons	7,90
Buntes Haussüppchen mit kräftiger Fleischbrühe, Wurzelgemüse und Streifen von Kräuterpfannkuchen	7,90
Minisüppchen aus der Kaffeetasse:	
Mini Pilzrahmsüppchen	5,20
Mini Haussüppchen	5,20

Vorweg oder Zwischendurch

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

Vegetarisch und Vegan

Unsere Spinatknödel in Tomaten-Salbei-Butter mit gehobelem Parmesan und einem kleinen gemischten Salat	20,90
---	-------

Mediterraner Spaghetti Salat mit frischen Kräutern, Tomaten, Oliven, Peperoni, Rucola und Parmesan (auf Wunsch vegan)	19,90
--	-------

Frische Pfifferlinge a la crème mit Semmelknödeln	19,90
--	-------

Frisch und Vital

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

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

Frischer Blatt- und Rohkostsalat mit gegrilltem Lachs	29,90
--	-------

Gut und deftig

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites und einem
kleinen gemischten Salat 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 26,90

Gesottene Schweinebäckchen
in Balsamicosauce mit Gelleriewestampes 28,90

Roastbeef kalt aufgeschnitten,
mit Remouladensauce
dazu deftige Bratkartoffeln
mit Speck, Zwiebeln und Majoran 24,90

Feines vom Fisch

Gegrillte Lachstranchen
auf lauwarmem Spaghettisalat
mit frischen Kräutern und Tomatenconcassée 29,90

Typisch pfälzisch 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	4,50
---	------

Gelleriewestampes	4,50
-------------------	------

Pommes-frites	4,30
---------------	------

Kartoffelkroketten	4,30
--------------------	------

Schwenkkartoffeln	4,30
-------------------	------

Glacierte Zwiebeln	2,00
--------------------	------

Hausgemachte Kräuterbutter	2,30
----------------------------	------

Bratenjus, Rahm- oder Madagaskarsauce (Grüne Pfeffersauce)	2,20
---	------

Der süße Abschluss

Gemischtes Eis 3 Kugeln Eis und Sahne	8,90
Feines Vanille- und Schokoladeneis mit Walnussstückchen und Sahne	9,20
Leckere Joghurtcrème mit frischen Beeren, Mandelblättchen und Pistazienkernen	8,20
Crème brûlée, hausgemacht	8,20
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	9,50
Sekt und Sorbet (Vegan) zwei Kugeln Sorbet mit Sekt aufgefüllt	9,90
Affogato al caffè eine Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso	4,90

Unsere Minidesserts

1 Kugel Eis nach Wunsch mit Sahne	3,90
Mini Crème brûlée hausgemacht	4,90
Mini Joghurtcrème mit frischen Beeren, Mandelblättchen und Pistazienkernen	4,90

Kaffee und mehr

Tasse Kaffee Crème	3,50
Espresso	3,20
Espresso Macchiato	3,80
Doppelter Espresso	5,20
Cappuccino	4,80
Milchkaffee	4,80
Latte Macchiato	4,80
Tulsi-Orange-Ingwer-Tee	3,20
Pfefferminztee	3,20
Kamillentee	3,20
Früchtetee	3,20
Grüntee	3,20
Schwarztee	3,20
Heiße Schokolade mit Sahne	4,90

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

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	4,90
Wald Himbeer Geist 40%vol	4,90
Mirabellenbrand 40%vol	4,90
Brand aus Pfälzer Quitten 42%vol	4,90
Alte Quetsch 35%vol	5,20
Spätburgunder Tresterbrand im Holzfaß gereift 40% vol	5,20
Whisky Palatinatus Popart of Blend 42%vol 4cl	7,20

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

Weinbergpfirsich Likör 20%vol	4,50
Pfälzer Keschde Likör 20%vol	4,50
Butterscotch Toffee Likör 20%vol	4,50

Unsere Klassiker an Bränden 2 cl

Jubilaeums Aquavit 42%vol	3,90
Ouzo 38%vol	3,90
Tresterbrand 40%vol	3,90
Weinbrand 38%vol	3,90
Williams 40%vol	3,90
Haselnuss 40%vol	3,90
Jack Daniel´s 40%vol 4cl	6,00

Unsere Klassiker an Likören 2 cl

Ramazotti 30%vol	3,90
Jägermeister 35%vol	3,90
Rotweinlikör 25%vol (Weingut Benß)	3,90
Amaretto 18%vol	3,90

Jeden Montag zum Mittagstisch

Wie zu Omas Zeiten gibt es bei uns frisch aus der Pfanne gebratene Dampfnudeln mit einer feinen Salzkruste. Serviert mit Kartoffelsuppe, Vanille- oder Weinsauce.

Jeden 1. Samstag im Monat

Selbstgemachter, kesselfrischer Saumagen am Tisch präsentiert und aufgeschnitten mit Weinsauerkraut und Bratkartoffeln oder Kartoffelpüree.

Jedes 3. Wochenende im Monat Forellen frisch aus dem Rauch

Nachdem die Forellen in unserer eigenen Würzmischung eingelegt wurden, werden sie über Buchenholz in unserem Räucherofen frisch geräuchert. Dadurch erhalten sie einen feinwürzigen Geschmack und ihr einzigartiges Aroma.

Sollten Sie eine größere Menge benötigen melden Sie dies bitte telefonisch an.

Unsere aktuellen Öffnungszeiten sind:

Montag 11:30 Uhr – 14.00 Uhr Dampfnudeln

17:00 Uhr – 21:00 Uhr

Freitag 17:00 Uhr – 21:00 Uhr

Samstag 15:00 Uhr – 21:00 Uhr

Sonntag 11:30 Uhr – 21:00 Uhr
durchgehend warme Küche

Dienstag, Mittwoch & Donnerstag: Ruhetag