

Lust auf einen Apéritif

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

Vorweg oder Zwischendurch

Deftige Blutwurstkrusteln auf Krautsalat mit Walnüssen und Brot	9,90
Unser hausgemachtes Apfelschmalz mit Brotkorb	5,20
Rote Beete Carpaccio mit Walnüssen und Schafskäse	9,90

Salatvariationen kunterbunt

Gemischter Salatteller mit Blatt- und Rohkostsalaten	7,20
Blattsalat mit gerösteten Kernen und Weißbrotcroûtons	9,90

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

Feines aus dem Suppentopf

Cremige Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen (vegetarisch)	7,90
Buntes Haussüppchen mit kräftiger Fleischbrühe, Wurzelgemüse und Streifen von Kräuterpfannkuchen	7,90
Minisüppchen aus der Kaffeetasse:	
Mini Kürbissüppchen	5,20
Mini Haussüppchen	5,20

Vegetarisch und Vegan

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

Gegrillter Schafskäse
mit Tomaten, Oliven, Peperoni,
Zwiebeln, Knoblauch dazu Brot 14,90

Frische Pfifferlinge a la crème
mit Semmelknödeln 19,90

Rotes Linsencurry
mit Falafeln und Minzdip (vegan) 18,90

Frisch und Vital

Fitnesssteller
Frischer Blatt- und Rohkostsalat

mit einem Rumpsteak und Kräuterbutter 33,90

mit gebratener Hähnchenbrust 27,90

mit gegrillten Lachstranchen 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 Knoblauchkruste
dazu Pommes frites 32,90

Gegrillte Hähnchenbrust „Madagaskar“
in grüner Pfeffersauce mit Kroketten 26,90

Gesottene Schweinebäckchen
in Balsamicosauce mit Gelleriewestampes 28,90

Gebratene Geflügelleber
in einer Anis – Honigsauce
mit selbstgemachtem Kartoffelpüree 25,90

Feines vom Fisch

Gegrillte Lachstranchen
auf Rahmsauerkraut
mit Schwenkkartoffeln 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
Rahmsauerkraut	4,50

Pommes-frites	4,30
Kartoffelkroketten	4,30
Schwenkkartoffeln	4,30
Kartoffelpüree	4,30

Glacierte Zwiebeln	2,30
Hausgemachte Kräuterbutter	2,30

Bratenjus, Rahm- oder Madagaskarsauce (Grüne Pfeffersauce)	2,30
---	------

Der süße Abschluss

Gemischtes Eis 3 Kugeln Eis und Sahne	8,90
Walnusszauber Vanille- und Schokoladeneis mit Walnüssen Sauce und Sahne	8,90
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) Maracuja & Cassis Sorbet mit Sekt aufgefüllt	9,90
Affogato al caffè eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	4,90

Unsere Minidesserts

I Kugel Eis auf Wunsch mit und ohne Sahne	3,90
Mini Crème brûlée hausgemacht	4,90
Mini Joghurtcrème mit frischen Beeren Mandelblättchen und Pistazienkernen	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

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 die hauseigene Destillerie Sippel.

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 reifen.

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

Kirschwasser 40%vol	4,90
Waldhimbeer 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
4cl Whisky Palatinatus Popart of Blend 42%vol	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

Jubilaums 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

Ramazzotti 30%vol	3,90
Jägermeister 35%vol	3,90
Rotweinlikör Weingut Benß 25%vol	3,90
Amaretto 18%vol	3,90

Jeden Montag zum Mittagstisch

Hausgemachte Pfälzer Dampfnudeln

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

Hausgeräucherte Forelle

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 Dampfnudeln, Saumagen oder Forelle benötigen, melden Sie dies bitte vorher telefonisch an.

Zum Mitnehmen & Zuhause genießen

Haus – Dressing 500ml	8,00
Haus – Dressing 300ml	4,80
Saumagen 100gr	3,80
Leberknödel 1 Stück	2,80
Spinatknödel 1 Stück	1,80
Apfel – Schmalz 200gr	4,20

Unsere aktuellen Öffnungszeiten sind:

Montag 11:30 Uhr – 14.00 Uhr
 hausgemachte 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 haben wir Ruhetag