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 und Eis	0,25L	8,00
Helga Himbeersirup mit Sekt Soda, Himbeeren und Eis	0,25L	8,00
Inge Limoncello mit Sekt Soda, Zitrone 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

Zusatzstoffe: 2 mit Farbstoff, 9 mit Süßungsmittel, 14 mit Taurin

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 und Eis	0,25L	8,00
Hugo alkoholfrei Holunderblütensirup mit alkoholfreiem Sekt Soda, Zitrone und Eis	0,25 L	8,00
Helga alkoholfrei Himbeersirup mit Sekt Soda, Himbeeren und Eis	0,25L	8,00

Zusatzstoffe: 2 mit Farbstoff, 9 mit Süßungsmittel, 14 mit Taurin

Gans - ganz traditionell

Herbstlicher Aperitif
Maronenlikör mit Sekt aufgefüllt 6,90

Feine Gänseleberpaté mit Brotkorb
aus eigener Herstellung 6,90

Feldsalat mit Speck
und Weißbrotcroûtons 9,90

Pikantes Ragout vom Gänseklein
in Blätterteigpastete

Als Vorspeise 10,90
Als Hauptgang 18,90

Knuspriger Gänsebraten
Gänsebrust und -keule
mit saftigem Apfelrotkraut, glacierten Maronen,
leckeren Kartoffelknödeln und einem Backapfel
gefüllt mit Marzipan und Walnüssen 42,90

Nur nach telefonischer/persönlicher verbindlicher Vorbestellung mindestens 2 Tage im Vorraus:

Eine ganze Gans frisch aus dem Ofen
gefüllt mit Mett, Zwiebeln und Äpfeln
glaciert mit Thymian-Honig-Butter
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 vier Personen 169,00

Für jede weitere Person die bei der ganzen Gans mit isst, 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

Vorweg oder Zwischendurch

Deftige Blutwurstkrusteln auf Krautsalat mit Walnüssen und Brot	9,90
Unser hausgemachtes Apfelschmalz mit Brotkorb	5,20
Feine Gänseleberpaté mit Brotkorb aus eigener Herstellung	6,90

Salatvariationen kunterbunt

Gemischter Salatteller mit Feld- und Rohkostsalaten	7,90
Feldsalat mit gerösteten Kernen und Weißbrotcroûtons	9,90
Feldsalat mit Speck 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

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

Vegetarisch und Vegan

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

Vegane Pfälzer Bratwurst
auf Sauerkraut mit Schwenkkartoffeln 18,90

Gemüsebratlinge
auf Apfelrotkraut mit glacierten Maronen 16,90

Frisch und Vital

Fitnessteller
Frischer Blatt- und Rohkostsalat

mit einem Rumpsteak und Kräuterbutter 33,90

mit gebratener Hähnchenbrust 27,90

mit gegrillten Lachstranchen 29,90

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.

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

Pfälzer Keschdebuckel
Schweinerückensteak mit glacierten Maronen
und Kroketten 27,90

Pfälzer Bratwurst
auf Apfelrotkraut mit Schwenkkartoffeln 18,90

Feines vom Fisch

Gegrillte Lachstranchen
auf Rahmsauerkraut mit Schwenkkartoffeln 29,90

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.

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
Apfelrotkraut	4,50
glacierte Maronen	4,50
Rahmsauerkraut	4,30
Pommes-frites	4,30
Kartoffelkroketten	4,30
Schwenkkartoffeln	4,30
Kartoffelknödel	4,30
Glacierte Zwiebeln	2,30
Hausgemachte Kräuterbutter	2,30
Bratenjus, Rahm- oder Madagaskarsauce (Grüne Pfeffersauce)	2,30

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	8,90
Walnusszauber Vanille- und Schokoladeneis mit Walnüssen Sauce und Sahne	8,90
Beerenzauber Vanilleeis mit roter Grütze und Sahne	8,90
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

1 Kugel Eis auf Wunsch mit Sahne	3,90
1 Kugel Sorbet Maracuja oder Cassis	3,60
Mini Crème brûlée	4,90
Mini Beerenzauber	4,90
Mini Walnusszauber	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

Kräutertee	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

Bei der Zubereitung unserer Kaffeespezialitäten werden Lebensmittel mit allergenem Potential (Allergene) verwendet. Zusatzstoffe: 16 Teein

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

Weinbergpfirsisch 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

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.

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