

Herzlich Willkommen

Unser Küchenteam, unter der Leitung von Herrn Holger Schmidt versteht
Kochen als anspruchsvolles Handwerk-
aus diesem Grund legen wir viel Wert auf **Handarbeit**.

Wo es uns möglich ist, arbeiten wir mit regionalen und saisonalen
Produkten.

Wir bereiten unsere Speisen stets frisch zu. Aufgrund dessen kann es
auch bei uns mal zu Wartezeiten kommen.

Seit mehreren Generationen werden unsere Pfälzer Spezialitäten,
nach altem Familienrezept, hier im Hause selbst hergestellt.
Dabei ist es uns wichtig, dass sich der Charakter der Pfälzer Küche
widerspiegelt und wir Ihnen ein nachhaltiges und frisches Produkt servieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Unsere hausgemachten Suppen und Vorspeisen

Tafelspitzbrühe mit Markklößchen und Grießnockerl	€ 8,00
Kartoffel – Lauchcremesuppe mit Croutons und gebratener Blutwurst oder vegetarisch mit Wan-Tan Teigtasche	€ 8,50
Ziegenweickäse im Speckmantel gebraten auf Salatbouquet mit hausgemachtem Chutney und glacierten Nüssen	€ 13,50
Kleiner Beilagen Salat mit Rohkost und Blattsalaten in Balsamico Dressing	€ 6,00

Pfälzer Spezialitäten
werden bei uns nach langer Tradition im Hause selbst hergestellt

Unsere hausgemachten Spezialitäten sind: Pfälzer Saumagen, Bratwurst und Leberknödel

Stellen Sie sich doch selbst Ihren Pfälzer Teller zusammen:

„Päärle“ Bratwurst: € 15,50 Zwei Leberknödel: € 14,00 Zwei Saumagen: € 16,00

Zwei unterschiedliche Komponenten: € 15,50

Drei verschiedene Einzelstücke: € 18,50

Jeder Teller hat die Beilagen Sauerkraut und Bratkartoffeln.

Unsere Hauptgerichte

Geschmortes Schweinebäckchen in einer Rotweinsauce mit hausgemachten Knöpfle und Salatteller	€ 19,50
kleine Portion	€ 17,00
Hähnchenbrust auf der Haut gebraten an Paprikasauce mit Pfannengemüse und Schupfnudeln	€ 21,50
Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Salzkartoffeln und einem Salatteller	€ 20,50
kleine Portion	€ 18,00
Winzersteak vom Schwäbisch Hällischen Landschwein -Rücken- mit Zwiebel, Speck und Trauben- an einer Rotweinjus, Bratkartoffeln und ein Salatteller	€ 22,50
„Cordon bleu“ nach Art des Hauses Panierte Kalbfleischrolle gefüllt mit gekochtem Schinken• und Käsescheiben Pommes und einem Salatteller	€ 26,00

*anstatt Gemüse, einen Salat- berechnen wir einen Aufpreis von € 1,00

Steakempfehlungen vom Angus-Rind
-Bioland-

Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln in Rotweinsauce
oder Natur mit Kräuterbutter
dazu Bratkartoffeln und einem Salatteller

€ 32,50

Wählen Sie Ihre Steakempfehlung in folgenden Garstufen aus:

blau, roh (raw):	Das Fleisch ist von innen noch ganz roh.
rosa, englisch (medium rare):	Das Fleisch ist innen durchgehend rosa.
halb durchgebraten (medium):	Das Fleisch hat nur noch einen leichten rosa Kern.
durchgebraten (well done):	Das Fleisch ist nicht mehr rosafarben und völlig durchgebraten.

Fischgericht

Gebratenes Filet vom Steinbeißer
auf Zucchini Gemüse mit Tomate-Olive-Kräuter Salsa
und hausgemachten Schupfnudeln

€ 23,50

Unsere Salatvariation

Gemischter Salatteller mit Balsamico Dressing,
mit Streifen von unserem Bioland Angus Rind € 22,50

Vegetarisch und Vegane Köstlichkeit

Spinatknödel
auf Pilzrahmsauce mit frisch geriebenem Parmesan
vegetarisch € 19,00

Kartoffelravioli mit Pilzfüllung
angerichtet auf Tomaten-Paprika-Zucchini Gemüse
vegan € 23,00

Kleine Gerichte

Passender Weinbegleiter- Käsewürfel ca. 200 gr	€ 6,00
Flammkuchen frisch belegt	
- nach Elsässer Art mit Speck• und Zwiebeln	€ 9,50
- nach Winzer Art	
mit Zwiebeln, Trauben, Winzerkäse, Preiselbeeren	€ 12,00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal
Alle genannten Preise sind inkl. Service und der gesetzlichen MwSt

- mit Pökelsalz

Für Ihre zünftige Pfälzer Vesper haben wir für Sie unsere hausgemachten Spezialitäten in Dosen zum Mitnehmen

Leberwurst

Blutwurst

Bratwurst

Saumagen

je 400 g Dose € 5,50 und 200 g Dose € 4,00

Dessertkarte mit süßen Köstlichkeiten

Eisbecher nach Ihrer Wahl pro Kugel	€ 1,60
Bitte wählen Sie unter folgenden Eissorten: Erdbeere, Vanille, Zitrone, Schokolade, Haselnuss mit Sahne	€ 0,50
Mousse von dunkler Schokolade und einer Kugel Erdbeereis	€ 9,00
Gewürztraminer Sabayone an Vanilleeis	€ 7,00
Crème Brûlée mit 1 Kugel Haselnusseis	€ 7,00
Frische Hausgemachte Haselnuss Waffel mit Puderzucker	€ 6,00
mit Vanilleeis und Sahne	€ 7,50

Für den kleinen süßen Abschluss

Affogato al Café (1 Kugel Vanilleeis mit Espresso aufgegossen)	€ 3,50
Kokos Panna Cotta mit Fruchtmark -vegan-	€ 7,50