

Speisekarte

Vorspeisen und kleine Gerichte

<i>Herzhafte Pfälzer Kartoffelsuppe mit luftgetrockneter Blutwurst</i>	€ 6,80
<i>Kleiner Salat aus ausgesuchten Blattsalaten mit unseren hausgemachten Rohkostsalaten, verfeinert mit Kräutern, Kernen und frischem Dressing der Saison</i>	€ 4,90
<i>Großer Salat aus ausgesuchten Blattsalaten mit unseren hausgemachten Rohkostsalaten, verfeinert mit Kräutern, Kernen und frischem Dressing der Saison</i>	€ 10,80
<i>mit Streifen vom Rinderhüftsteak</i>	€ 18,90
<i>mit gebratenen Scampis</i>	€ 19,90

Vegan / Vegetarisch

<i>Samtiges Kichererbsen – Gemüse – Curry auf orientalischem Couscous</i>	€ 16,40
<i>Gefüllte Champignons mit Ratatouille und Oliven – Kartoffel – Stampf</i>	€ 14,60

Pfälzer Spezialitäten

<i>„Pfälzer Platte“ mit Saumagen, Leberknödel und Bratwurst auf feinem Rieslingkraut und frischem Kartoffelpüree</i>	€ 16,50
<small>Wir servieren Ihnen ausschließlich die traditionell hergestellten und konservierungsstofffreien Spezialitäten der regionalen Metzgerei Hambel aus Wachenheim</small>	
<i>„Pälzer Fleeschnepp“ mit gschmorte Zwiwwel und dräggische Grumbeerestampes</i>	€ 14,60

Speisekarte

Hauptgerichte

<i>Klassisches Wiener Schnitzel vom Weidekalb mit deftigen Bratkartoffeln und Preiselbeerkompott</i>	€ 18,60
<i>Rosa gebratenes Rinderhüftsteak (200g Rohgewicht) mit Peperonata, Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter</i>	€ 21,90
<i>Zarter Rinderbraten in der Burgundersauce mit buntem Wurzelgemüse und unseren hausgemachten Eierspätzle</i>	€ 16,90
<i>Hähnchenbrustfilet in Joghurt – Minze – Marinade auf Maispuffer und Karotten – Chili – Ananas Ragout</i>	€ 16,90
<i>Saftiges Filet vom Schwein an Sauce von Rosa Beeren und Parmesan mit Spinat und Tagliatelle</i>	€ 19,40
<i>Zanderfilet, kross aus der Haut gebraten an Rahmzucchini und Tomatenrissoni</i>	€ 22,90

Feines zum Abschluss

<i>Süße Trilogie mit Früchten ...was der Patissier empfiehlt</i>	€ 12,90
<i>Hausgemachtes Sorbet mit Sekt oder Brand</i>	€ 6,90
<i>Mediterrane Käseauswahl für zwei mit Trauben, Butter, Nüssen und hausgemachten Früchtebrot</i>	€ 14,50

Menüs

<i>Überraschungsmenü</i>	3 Gänge	€ 35,00
	4 Gänge	€ 42,50

*Auf Wunsch auch mit korrespondierenden Weinen (0,1l) zu jedem Gang.
kostenpflichtig