

Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse^(1,2) *V an Rotwein-Zwiebel Marmelade⁽⁵⁾ und Salatbouquet mit dunklem Balsamicodressing ^(2,9) 12,80€

Bärlauch Panna Cotta⁽³⁾ mit roten Wachtel Eiern an

Salatbouquet *V 9,80€

Rohes Rinder-Tatar⁽²¹⁾, von uns in der Küche fein angemacht, mit frischem Bauernbrot⁽²⁾ und Salatbouquet 9,80€

Salate

Kleiner gemischter Beilagen Salat ^(2,9) *V *VN 3,50€

Großer Frühlingssalat in der Knusperschale⁽²⁾ mit Beeren- oder dunklem Balsamico Dressing wahlweise mit:

- selbstgemachten Wantan's, gefüllt mit Gemüse und Schweinefleisch⁽²⁾ 11,50€
- zwei gebratenen Garnelenspießen 13,50€
- Tranchen von der Hähnchenbrust 12,80€

Suppen

Kräftige Hühnerbrühe mit Suppennudeln^(2,3) und Gemüseeinlage 3,20€

Cremige Bärlauchsuppe^(3,5) mit Croutons^(2,9) *V 4,90€

Alle Preise incl. 19% MwSt. *V=Vegetarisch *VN=Vegan

Pfälzer Klassiker

Eingelegter Bauernhandkäse **V* in Riesling⁽⁵⁾-Kümmel Vinaigrette,
Zwiebeln, Butter ⁽³⁾ und frischem Bauernbrot ⁽²⁾ an Salatbouquet 8,50€

Pfälzer Teller mit Bratwurst ^(3,10,11,12), Leberknödel ^(2,10,11,12) und
Saumagen ^(10,11,12) an Kartoffelpüree ⁽³⁾ und Weinsauerkraut ^(3,5) 15,20€

Zwei Hausmacher Bratwürste ^(10,11,12) an Weinsauerkraut ^(3,5)
und frischem Bauernbrot ⁽²⁾ 11,20€

Zwei Scheiben Pfälzer Saumagen ^(10,11,12) an Weinsauerkraut ^(3,5)
und frischem Bauernbrot ⁽²⁾ 11,20€

Zwei Hausmacher Leberknödel ^(2,10,11,12) mit Schmorzwiebeln
an Weinsauerkraut ^(3,5) und frisches Bauernbrot⁽²⁾ 11,20€

Als Beilage zu unseren Pfälzer Gerichten empfehlen wir Ihnen:

- Bratkartoffeln ⁽⁸⁾ 3,80€
- Kartoffelpüree 3,20€

Hausgemachte Flammkuchen mit Schmand (2,3)

wahlweise:

„Pfälzer Art“ mit Blutwurst (8), Apfel und Meerrettich 10,50€

„Elsässer Art“ mit Speck (8) und Zwiebeln 9,20€

„Mediterrane Art“ *V mit Schafskäse, Peperoni, Kirschtomaten
und Oliven 11,80€

„Apfel-Zimt“ *V mit Apfelwürfeln, Zimt und Zucker 8,50€

Für den kleinen Hunger

Panierter Camembert (1,2,3) *V mit Preiselbeeren (14,15,16,17,18,19,20)
an Salatbouquet 7,50€

Pfälzer Wurstsalat mit Essiggürkchen, Zwiebeln und frischem
Bauernbrot(2) 9,80€

Schwartenmagensalat mariniert mit Essig/Öl Vinaigrette und frischem
Bauernbrot(2) 10,20€

Hauptspeisen

Vom Kalb

Zwei klassische „Wiener Schnitzel“^(1,2), garniert mit einer Scheibe Zitrone, Kapern, Sardellenfilet und Preiselbeeren dazu

Petersilienkartoffeln⁽³⁾ 17,20€

Vom Rind

Selbstgemachte „Fleischknepp“^(1,21) vom Rind mit Meerrettichsauce^(2,3) und Petersilienkartoffeln⁽³⁾ 15,20€

Rumpsteak wahlweise mit Schmorzwiebeln oder Kräuterbutter⁽³⁾ dazu reichen wir Bauernbrot⁽²⁾ 16,80€

Als Beilagen servieren wir Ihnen gerne:

- Beilagen Salat^(2,9) 3,50€
- Bratkartoffeln⁽⁸⁾ 3,80€
- Pommes Frites 2,80€
- Kroketten 3,20€

Unsere Rumpsteaks werden von uns Medium gebraten. Gerne braten wir Ihr Fleisch auch nach Ihren Wünschen.

Vom Lamm

Geschmorte Lammkeule⁽⁵⁾, gratiniert mit einer Bärlauchkruste^(2,3,9) an Thymian Sauce, dazu Breite Bohnen⁽³⁾ und Kartoffelgratin⁽³⁾ 19,80€

Hauptspeisen

Vom Schwein

*Schweinebäckchen in Rotweinsauce⁽⁵⁾ geschmort mit Selleriepüree⁽³⁾ und
Kartoffel-Majoran Krapfen^(1,2,3) 15,40€*

*Cordon Bleu vom Schweinerücken ^(1,2) gefüllt mit Schinken ⁽⁸⁾, Käse ⁽³⁾,
dazu Bratkartoffeln 14,80€*

Zwei Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes^(1,2) 13,50€

oder

mit Pommes und Dijon-Senfrahmsauce 15,20€

*Winzerpfännchen vom Schweinefilet in
einer Cognac-Traubenrahmsauce^(3,5) mit Kräuterreis⁽³⁾ 15,80€*

Schweinenierchen in Dijon-Senfrahmsauce^(3,21)

mit Butterspätzle^(1,2,3) 13,80€

Hauptspeisen

Vom Geflügel

Hähnchenbrustroulade gefüllt mit Frischkäse (3,15) und getrockneten Tomaten an Bärlauch-Bratkartoffeln(3,15) und Karottengemüse(3) 14,80€

Aus dem Meer

Saftiger Backfisch(1,2) vom Seelachs an einer Kartoffel-Bohnen-Majoran Pfanne(3) und Sauce Remoulade(3) 13,60€

Vegetarisch/Vegan

Gefüllter Kartoffelstrudel (2) mit Spitzkohlgemüse an Bärlauch-Kokos Sauce *V*VN 15,20€

Kartoffelgnocchi gefüllt mit Bärlauch(1,3), in brauner Butter geschwenkt und kurzgebratenen Kirschtomaten mit frisch gehobeltem Parmesan *V 14,20€

Für unsere kleinen Gäste

Bratwurst_(10,11,12) mit frischem Bauernbrot 3,80€

Bratwurst_(10,11,12) mit Pommes 6,50€

Spätzle_(1,2,3) mit Dijon-Senfrahmsoße₍₃₎ 6,50€

Schnitzel_(1,2) mit Pommes 7,80€

Portion Ketchup, Majo oder Senf 0,50€

Dessert

„Apfelbeignets“ im Weinteig (1,2,3) frittierte Apfelringe in Zimt und Zucker gewendet mit einer Kugel Vanilleeis(13,14,15) und Sahne*V 6,80€

Gebackenes Quarktörtchen(2,3) an Mandarinenkompott(5) und Sahne*V 8,20€

Crème Brûlée (1,3)*V 4,80€

Flammkuchen mit Apfelwürfeln, Zimt und Zucker *V 8,50€

Eine Kugel Zitronensorbet (13) mit Sekt (5) aufgegossen *VN 4,60€

Eine Kugel Vanilleeis, Erdbeereis oder Schokoladeneis (13,14,15) mit Sahne(3) *V 1,60€

Gemischter Eisbecher mit Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeereis und Sahne (3,13,14,15) *V 4,80€

Eisbecher Eierlikör mit Sahne (3,13,14,15) *V 5,50€

Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne (3,13,14,15) *V 5,90€