



## SPEISEKARTE

### Unsere hausgemachten Suppen

Empfehlung der Küche	€ 3,80
Tafelspitzbrühe mit Markklößchen	€ 4,30

### Kalte / warme Vorspeisen

½ Dutzend Achatschnecken mit Knoblauchkräuterbutter überbacken dazu Weißbrot	€ 7,20
Blutwurststrudel auf Rahmsauerkraut	€ 7,50
Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch	€ 4,20
Carpaccio von der Roten Bete mit gratiniertem Ziegenkäse und Williams Birne	€ 8,50

### Unsere Pfälzer Spezialitäten werden bei uns im Hause hergestellt

„Päärle“ Bratwürste mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	€ 11,00
Drei Leberknödel mit Sauerkraut und Bratkartoffeln kleine Portion	€ 12,00 € 9,90
Pfälzer Saumagen mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	€ 13,50
„Pfälzer Trilogie“ Ein Saumagen, eine Bratwurst, und ein Leberknödel auf Sauerkraut mit Bratkartoffeln	€ 14,00
„Winzergulasch“ in Rotwein geschmorter Schweinenacken dazu Bratkartoffeln und Salat	€ 14,00
kleine Portion	€ 12,50



### Unsere Klassiker

Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Petersilienkartoffeln und Salat		€ 16,50
	kleine Portion	€ 14,00
Geschmorte Schweinebäckchen in Dijon-Senf-Sauce, hausgemachte Spätzle und Wurzelgemüse		€ 13,50
Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Kroketten und Salatteller		€ 14,00
Gekochtes Kalbszünglein an Madeirasauce dazu Rahmkohlrabi und Basmati Reis		€ 15,90
	kleine Portion	€ 13,90
Gefülltes Kalbsschnitzel „Cordon bleu“ mit gekochtem Schinken und Käsescheiben dazu Macaire Kartoffeln und Salatteller		€ 18,50
Ganze gebratene Forelle „Müllerin Art“, Petersilienkartoffeln und Salatteller		€ 16,00
Gegrilltes Lachsfilet auf Blattspinat dazu servieren wir Kartoffelecken		€ 19,50

### Fleischlose und Vegane Köstlichkeiten

Gebackener Schafskäse auf Ratatouille-Gemüse dazu Weißbrot		€ 8,80
Orientalisches Currygericht mit Basmati Reis und Provenzalischem Gemüse – Vegan -		€ 10,50
Gefüllte saisonale Raviolis mit Champignons und Parmesankäse		€ 9,80



### Steakempfehlungen vom Angus-Rind

#### **Angus-Rinder vom Biobauernhof der Familie Carius in Ottersheim**

*Wir freuen uns einen Biobauernhof gefunden zu haben. Hier leben die Tiere artgerecht und in Freilandhaltung. Sie stehen vom Frühjahr bis zum Herbst auf der Wiese. Diese Art der Aufzucht mit viel Bewegung in freier Natur lässt gesunde Tiere aufwachsen. Das Fleisch bekommt einen herzhaften Geschmack, der unverkennbar ist. Das Fleisch ist feinfaserig, von kräftiger roter Farbe, gut „marmoriert“ und auch nach dem Braten zart und saftig.*

<b>Rip-Eye-Steak:</b>	ca. 300 gr.	€ 27,00
	ca. 200 gr. Lady's Cut	€ 20,50
<b>Rumpsteak:</b>	ca. 250 gr.	€ 22,90
	ca. 180 gr. Lady's Cut	€ 19,50

Alle Steaks servieren wir mit einem Salatteller

#### Ihre Beilagen können Sie selbst zusammenstellen:

Kräuterbutter, Pfeffersauce oder Zwiebeln	€ 1,80
Pommes, Basmati Reis oder Bratkartoffeln	€ 3,00

Wählen Sie Ihre Steakempfehlung in folgenden Garstufen aus:

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



### Vesper-Karte

Vesperteller Hausgemachte Leberwurst, Blutwurst und Schwartenmagen dazu Bauernbrot	€ 8,40
Frischer Wurstsalat in Öl-Essig dressing und Gurkenstreifen, Bauernbrot und Butter	€ 7,80
Zwei im Steintopf eingelegte Bauernhandkäse mit „Musik“ Kümmel, Öl und Essig dazu Bauernbrot	€ 7,00
kleine Portion	€ 4,90
Käsewürfel	€ 5,00
Große Salatplatte mit Schafskäse und Baguette	€ 9,50
Flammkuchen frisch belegt	
- nach Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln	€ 8,50
- mit Rote Bete, Zwiebeln und Rucola	€ 8,50
- mit Pfälzer Blutwurst und Majoran	€ 7,40

- mit Pökelsalz

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

Leberwurst

Blutwurst

Schwartenmagen

Bratwurst

Saumagen  
je 400 g Dose € 4,80



**Dessertkarte mit süßen Köstlichkeiten**

Eisbecher nach Ihrer Wahl pro Kugel Bitte wählen Sie unter folgenden Eissorten: Erdbeere, Vanille, Zitrone, Schokolade, Haselnuss mit Sahne	€ 1,20    € 0,40
Klassisches: Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€ 5,60
Affogato al Café	€ 2,90
Gewürztraminer Sabayone an Vanilleeis	€ 5,90
Schokolade küsst Kirsche Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern und warmen Kirschen	€ 6,90
Dreierlei süße Köstlichkeiten Sorbet, Panna Cotta und Mousse	€ 7,90

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Stand: 06/2018

**Wir freuen uns auf Ihre Reservierung unter 0 63 23 - 94 44 40**