



SPEISEKARTE

Unsere hausgemachten Suppen

Empfehlung der Küche	€ 4,00
Tafelspitzbrühe mit Markklößchen	€ 4,50

Kalte / warme Vorspeisen

½ Dutzend Achatschnecken mit Knoblauchkräuterbutter überbacken dazu Weißbrot	€ 7,60
Türmchen aus einer gebackenen Blutwurstscheibe mit Äpfeln, Röstzwiebeln und Kartoffeltaler	€ 7,80
Duett vom Saumagen- und Tomatenbruchetta auf Rucola-Blätter und Parmesanspähne	€ 5,80
Schafskäsemousse „rot – weiß“ an einer Rucola-Pestosoße dazu Weißbrot	€ 7,60

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



Unsere Klassiker

Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Süßkartoffelstampes und Salatteller	€ 16,80
kleine Portion	€ 14,50
Geschmorte Schweinebäckchen in Dijon-Senf-Sauce, hausgemachte Spätzle und Wurzelgemüse	€ 13,50
Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes und Salatteller	€ 14,30
kleine Portion	€ 11,80
gerne auch vom Kalb	€ 17,50
Gefülltes Kalbsschnitzel „Cordon bleu“ mit gekochtem Schinken und Käsescheiben gratinierten Kartoffeln und Salatteller	€ 18,50
Maispouardenbrust nach mediterraner Art mit geschwenktem Paprika, Zucchini und Auberginengemüse, Rotweinzwiebeln und Couscous	€ 16,80
Ganze gebratene Forelle „Müllerin Art“, Petersilienkartoffeln und Salatteller	€ 16,00
Steinbeiserfilet in Butterpapier geschmort mit mediterranem Gemüse und Kartoffelecken	€ 21,80



Fleischlose und Vegane Köstlichkeiten

Spinat Nockerln mit Polenta und Möhrengemüse	€ 12,00
Linsenkroketten mit Koriander an einem Paprikadip mit Zucchinirollchen	€ 11,80
Gebackene Aubergine gefüllt mit Couscous an einer Tomaten-Thymiansoße - vegan -	€ 10,80

Steakempfehlungen vom Angus-Rind -Bioland-

Rib-Eye-Steak:	ca. 300 gr.	€ 27,00
	ca, 200 gr. Lady's Cut	€ 20,50
Rumpsteak:	ca. 250 gr.	€ 22,90
	ca. 180 gr. Ladys Cut	€ 19,50

Alle Steaks servieren wir mit einem Salatteller

Ihre Beilagen können Sie selbst zusammenstellen:

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

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.



Vesper-Karte

Brotzeiteller Hausgemachte Leberwurst, Blutwurst, Pfefferbeiser und Käse, dazu Bauernbrot	€ 8,80
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
Blattsalat mit Honig überbackenen Ziegenkäse und Feigensenf	€ 10,90
Strammes „Mäxle“ Graubrot mit rohem Schinken, zwei Spiegeleiern	€ 7,50
Flammkuchen frisch belegt	
- nach Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln	€ 8,50
- mit Schafskäse, Kirschtomaten und Spinat	€ 8,90

- 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 € 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 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: 06/2019

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