



**Unsere hausgemachten Suppen und Vorspeisen**

Tafelspitzbrühe mit Markklößchen	€ 4,60
Rote Linsensuppe mit Kokosmilch (vegan)	€ 4,80
Hausgemachter Blutwurststrudel an einem Salatbouquet und Walnussbaguette	€ 8,50
kleiner Salatteller	€ 4,00



### 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:

	Einzelstück:	
„Päärle“ Bratwurst: € 11,80	Zwei Leberknödel: € 9,90	Zwei Saumagen: € 10,60
Zwei unterschiedliche Komponenten:		€ 12,00
Drei verschiedene Einzelstücke:		€ 14,90

Jeder Teller hat die Beilagen Sauerkraut und Bratkartoffeln.



### Unsere Klassiker

Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren,  
Bouillonkartoffeln und Gemüse € 17,00  
kleine Portion € 14,90

Geschmorte Schweinebäckchen in Rotwein-Sauce,  
hausgemachte Spätzle und einem Salatteller € 14,50

Paniertes Schnitzel vom Kalb mit Pommes  
und einem Salatteller € 17,50  
kleine Portion € 15,40

Gefülltes Kalbsschnitzel „Cordon bleu“  
mit gekochtem Schinken und Käsescheiben  
gratinierten Kartoffeln und Gemüse € 19,50

Gebratenes Zanderfilet auf der Haut mit  
Schmorgurken und Bratkartoffeln € 21,50

Ganze gebratene Forelle „Müllerin Art“,  
Petersilienkartoffeln und Salatteller € 16,80



### Vegetarische und vegane Köstlichkeiten

Kräuter-Falafel an einem Zitronen-Minze-Dip und Zucchinirollchen	€ 12,00
Süßkartoffel-Erdnuss-Eintopf Mit Linsen und Kichererbsen, dazu Baguette <i>-vegan-</i>	€ 10,80
Frischer geschwenkter Spinat auf Basmati Reis mit einem Linsenchip <i>-vegan-</i>	€ 11,90



**Steakempfehlungen vom Angus-Rind**  
**-Bioland-**

<b>Rumpsteak:</b>	ca. 250 gr.	€ 23,50
	ca. 180 gr. Ladys Cut	€ 20,50

Alle Steaks servieren wir mit einem Salatteller

Ihre Beilagen können Sie selbst zusammenstellen:

Kräuterbutter, Pfeffersauce oder Zwiebeln je € 1,80

Pommes 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

Frischer Wurstsalat in Öl-Essig Dressing und Gurkenstreifen, Bauernbrot und Butter	€ 8,30
Passender Weinbegleiter - Käsewürfel ca. 200 gr	€ 5,20
Flammkuchen frisch belegt	
- nach Elsässer Art mit Speck* und Zwiebeln	€ 8,90
- mit Schafskäse, Kirschtomaten und Spinat	€ 9,50

\* 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 € 5,00 und 200 g Leberwurst € 3,50



### Dessertkarte mit süßen Köstlichkeiten

Eisbecher nach Ihrer Wahl pro Kugel € 1,30

Bitte wählen Sie unter folgenden Eissorten:

Erdbeere, Vanille, Zitrone, Schokolade, Haselnuss, Joghurt  
mit Sahne € 0,40

Gewürztraminer Sabayone an Vanilleeis € 6,90

Schokolade küsst Vanille  
Lauwarmer Schokokuchen und Vanilleeis € 7,30

Hausgemachte Waffel  
mit Puderzucker € 4,20  
mit Vanilleeis und Sahne € 5,50

### Für den kleinen süßen Abschluss

Affogato al Café € 3,00  
(1 Kugel Vanilleeis mit Espresso aufgegossen)

Klassisches:  
1 Kugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne € 3,80

Im Glas serviert:  
Saisonales Früchtekompott mit einer Kugel Sorbet -  
aufgegossen mit Bio-Riesling Sekt trocken  
-vegan- € 5,90