



### Unsere hausgemachten Suppen und Vorspeisen

Tafelspitzbrühe mit Markklößchen	€ 5,00
Rote Beete Suppe mit Erdnuss Kugeln -vegan-	€ 5,80
½ Dutzend Achatschnecken mit Knoblauchkräuterbutter überbacken dazu Weißbrot	€ 8,20
Gebackene hausgemachte Blutwurst auf Kartoffelstroh und einem Apfel- Essigsalat	€ 8,50
kleiner Salatteller	€ 4,20



**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:

„Päärle“ Bratwurst: € 13,50    Zwei Leberknödel: € 12,50    Zwei Saumagen: € 13,50

Zwei unterschiedliche Komponenten: € 13,50

Drei verschiedene Einzelstücke: € 16,00

Jeder Teller hat die Beilagen Sauerkraut und Bratkartoffeln.



### Unsere Klassiker

Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren,  
Sellerie- Kartoffelstampf und einem Salatteller € 18,50  
kleine Portion € 16,20

Geschmorte Schweinebäckchen in Dijon- Senf Soße,  
hausgemachte Spätzle und Kohlrabigemüse\* € 16,50

Gefülltes Kalbsschnitzel „Cordon bleu“  
mit gekochtem Schinken• und Käsescheiben € 21,50  
Pommes und einem Salatteller

Gekochtes Kalbszünglein an einer Weißweinsöße  
mit Sellerie- Kartoffelstampf und Kohlrabigemüse\* € 17,50  
kleine Portion € 15,00

Ganze gebratene Forelle „Müllerin Art“,  
Annabell Kartoffeln und Salatteller € 18,00

\*anstatt Gemüse, einen Salat- berechnen wir einen Aufpreis von € 1,00



**Vegetarische und Vegane Köstlichkeiten**

Mediterrane Kohlrouladen mit einer Tomaten- Thymiansoße	€ 14,50
Gemüsecurry auf Basmati Reis -vegan-	€ 12,00
Gebackene Aubergine gefüllt mit Linsen- Walnuss „Hack“ und einem Dip -vegan-	€ 13,50



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

<b>Rumpsteak:</b>	ca. 250 gr.	€ 25,50
	ca. 180 gr. Ladies Cut	€ 21,50

Alle Steaks servieren wir mit einem Salatteller

Ihre Beilagen können Sie selbst zusammenstellen:

Kräuterbutter, Pfeffersauce oder Zwiebeln je € 1,80

Pommes oder Bratkartoffeln je € 3,20

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 € 9,50

Passender Weinbegleiter- Käsewürfel ca. 200 gr € 5,20

Flammkuchen frisch belegt  
- nach Elsässer Art mit Speck• und Zwiebeln € 8,90  
- mit Spinat, Kirschtomaten und Schafskäse € 9,50

- mit Pökelsalz

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

**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,  
mit Sahne

€ 0,40

Gewürztraminer Sabayone an Vanilleeis

€ 7,00

Schokolade küsst Kirsche

Lauwarmer Schokokuchen und Kirschen

€ 7,60

Hausgemachte Waffel

mit Puderzucker

€ 4,80

mit Vanilleeis und Sahne

€ 6,00

### Für den kleinen süßen Abschluss

Affogato al Café

€ 3,30

(1 Kugel Vanilleeis mit Espresso aufgegossen)

Klassische 2.0:

1 Kugel Vanilleeis mit Roter Grütze und Sahne

€ 3,90

Dunkles Schokoladenmousse mit Amarena Kirschen  
-vegan-

€ 5,20