



Unsere hausgemachten Suppen und Vorspeisen

Tafelspitzbrühe mit Markklößchen	€ 6,50
Karotten- Ingwercremesuppe -vegan-	€ 6,50
oder mit einer Garnele im Kartoffelmantel	€ 7,50
Gratinierter Ziegenkäse an Tomatenconfit mit Avocado Creme, glacierten Nüssen und mariniertem Rucola	€ 11,50
Kleiner Beilagen Salat mit Rohkost und Blattsalaten in Balsamico Dressing	€ 5,00



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:

„Päärle“ Bratwurst: € 14,00 Zwei Leberknödel: € 13,00 Zwei Saumagen: € 14,50

Zwei unterschiedliche Komponenten: € 14,00

Drei verschiedene Einzelstücke: € 16,00

Jeder Teller hat die Beilagen Sauerkraut und Bratkartoffeln.



Unsere Hauptgerichte

Hausgemachte Kartoffelravioli mit Blutwurst- Apfel Füllung auf Rahmsauerkraut	€ 21,00
kleine Portion	€ 19,00
Gebratene Maispouardenbrust auf Paprika- Ananas Gemüse und Kroketten	€ 21,00
Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Salzkartoffeln und einem Salatteller	€ 18,50
kleine Portion	€ 16,20
Winzersteak vom Schwäbisch Hällischen Landschwein -Rücken- mit Zwiebel, Speck und Trauben- an einer Rotweinjus, Bratkartoffeln und ein Salatteller	€ 19,00
Gefülltes Kalbsschnitzel „Cordon bleu“ mit gekochtem Schinken• und Käsescheiben Pommes und einem Salatteller	€ 22,50

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



Steakempfehlungen vom Angus-Rind
-Bioland-

Rumpsteak mit Kräuterbutter **oder** geschmorten Zwiebeln
an einer Rotweinjus mit
Bratkartoffeln und einem Salatteller € 28,00

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.

Fischgericht

Gebratenes Doraden Filet
auf lauwarmen Süßkartoffel- Kräutersalat
verfeinert mit Oliven, Koriander und Petersilie € 18,00
kleine Portion € 16,00



Unsere Salatvariationen

Gemischter Salatteller mit Sauerrahmdressing und gebratenen Putenstreifen	€ 14,50
Gemischter Salatteller mit Balsamico Dressing, mit Streifen von unserem Bioland Angus Rind	€ 21,00

Vegetarische und Vegane Köstlichkeiten

Geschmortes Auberginenröllchen Gefüllt mit roten Linsen und Reis auf Paprika- Ananas Gemüse -vegan-	€ 15,00
Cremige Käseknöpfli mit Schmorzwiebeln dazu einen Beilagen Salat	€ 12,50
hausgemachte Kartoffel – rote Bete Ravioli mit Steinpilzfüllung auf Zuckermöhrrchen -vegan an einer Sauce auf Pflanzenbasis mit Tomatenstückchen	€ 22,00
Kleine Portion	€ 19,50



Vesper-Karte

Frischer Wurstsalat in Öl-Essig Dressing
und Gurkenstreifen, Bauernbrot und Butter € 9,50

Passender Weinbegleiter- Käsewürfel ca. 200 gr € 6,00

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
Alle genannten Preise sind inkl. Service und der gesetzlichen MwSt

**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	€ 1,60
Bitte wählen Sie unter folgenden Eissorten: Erdbeere, Vanille, Zitrone, Schokolade, Haselnuss mit Sahne	€ 0,50
Mousse von dunkler Schokolade mit Birnenragout und einer Kugel Erdbeereis	€ 9,00
Gewürztraminer Sabayone an Vanilleeis	€ 7,00
Crème Brûlée mit 1 Kugel Haselnusseis	€ 7,00
Himbeer- Limonen Parfait mit Birnenragout	€ 8,50
Frische Hausgemachte Haselnuss Waffel mit Puderzucker	€ 6,00
mit Vanilleeis und Sahne	€ 7,50

Für den kleinen süßen Abschluss

Affogato al Café (1 Kugel Vanilleeis mit Espresso aufgegossen)	€ 3,50
Kokos Panna Cotta mit Fruchtmark -vegan-	€ 6,00