

### **Unsere hausgemachten Suppen und Vorspeisen**

Tafelspitzbrühe mit Markklößchen	€ 7,00
Kartoffel-Steinpilzcremesuppe mit Croutons	€ 7,50
Gratinierter Ziegenkäse an Tomatenconfit mit Avocado Creme, glacierten Nüssen	€ 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: € 15,50    Zwei Leberknödel: € 14,00    Zwei Saumagen: € 16,00

Zwei unterschiedliche Komponenten: € 15,50

Drei verschiedene Einzelstücke: € 18,50

Jeder Teller hat die Beilagen Sauerkraut und Kartoffel-Karottenstampf

## Unsere Hauptgerichte

Geschmortes Schweinebäckchen in einer Rotweinsauce mit Wirsinggemüse und Kartoffel - Karottenstampf	€ 18,00
kleine Portion	€ 16,50
Hähnchenbrust in Paprikarahmsauce mit Basmatireis und einem Salatteller	€ 18,00
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, Grenaille Kartoffeln und ein Salatteller	€ 19,50
Gefülltes Kalbsschnitzel „Cordon bleu“ mit gekochtem Schinken• und Käsescheiben Pommes und einem Salatteller	€ 23,50

\*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  
Grenaille Kartoffeln und einem Salatteller € 29,00

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 Lachsfilet auf Wirsing-Rahmgemüse mit Kartoffel – Karottenstampf		€ 22,50
	kleine Portion	€ 20,50

### Unsere Salatvariationen

Gemischter Salatteller mit Sauerrahmdressing  
und gebratenen Putenstreifen € 16,00

Gemischter Salatteller mit Balsamico Dressing,  
mit Streifen von unserem Bioland Angus Rind € 22,00

### Vegetarische und Vegane Köstlichkeiten

Geschmortes mediterrane Paprika – Zucchini Gemüse  
– tomatisiert – mit Basmatireis  
-vegan- € 15,00

Cremige Käseknöpfli mit Schmorzwiebeln  
dazu einen Beilagen Salat € 12,50

Kartoffelravioli mit Pilzfüllung  
auf Wirsing-Rahm-Gemüse  
-vegan- € 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	€ 9,50
- mit Spinat, Kirschtomaten und Schafskäse	€ 10,50

- 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 € 5,50 und 200 g Leberwurst € 4,00

### 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  
und einer Kugel Erdbeereis

€ 9,00

Gewürztraminer Sabayone an Vanilleeis

€ 7,00

Crème Brûlée mit 1 Kugel Haselnusseis

€ 7,00

Frische Hausgemachte Haselnuss Waffel  
mit Puderzucker

€ 6,00

mit Vanilleeis und Sahne

€ 7,50

#### Für den kleinen süßen Abschluss

Affogato al Café

€ 3,50

(1 Kugel Vanilleeis mit Espresso aufgegossen)

Kokos Panna Cotta mit Fruchtmark

€ 6,00

-vegan-