

Speisenkarte

Herzlich Willkommen

Unser Küchenteam, unter der Leitung von Herrn Holger Schmidt versteht Kochen als anspruchsvolles Handwerk- aus diesem Grund legen wir viel Wert auf **Handarbeit**.

Wo es uns möglich ist, arbeiten wir mit regionalen und saisonalen Produkten.

Wir bereiten unsere Speisen stets frisch zu.

Aufgrund dessen kann es auch bei uns mal zu Wartezeiten kommen.

Seit mehreren Generationen werden unsere Pfälzer Spezialitäten, nach altem Familienrezept, hier im Hause selbst hergestellt.

Dabei ist es uns wichtig, dass sich der Charakter der Pfälzer Küche widerspiegelt und wir Ihnen ein nachhaltiges und frisches Produkt servieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Vorspeisen

Vitello nach Art des Hauses Kalbfleisch Paprika Olivenöl Knoblauch Parmesan Salatbouquet Sauerrahm-Dressing	€ 13,00
Ziegenweickäse im Speckmantel gebraten auf Salatbouquet hausgemachtem Chutney glacierten Nüssen	€ 13,50
Kleiner Beilagen Salat Rohkost Blattsalaten Balsamico Dressing	€ 6,00
Tafelspitzbrühe Markklößchen Grießnockerl	€ 8,00

Hauptspeisen

Spinatknödel (vegetarisch) Pilzrahmsauce frisch geriebenem Parmesan	€ 19,00
Kartoffelravioli (vegan) Pilzfüllung Tomaten-Paprika-ZucchiniGemüse	€ 23,00
Gemischte Blattsalate Sauerrahmdressing gebratene Pilze Melonenwürfel	€ 16,50
Gemischter Salatteller Rohkost Blattsalat Balsamico Dressing Streifen vom Angus Rind	€ 22,50
Geschmortes Schweinebäckchen Rotweinsauce hausgemachten Knöpfeln Salatteller	€ 19,50
	kleine Portion € 17,00
Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren Salzkartoffeln Salatteller	€ 20,50
	kleine Portion € 18,00
Winzersteak vom Schwäbisch Hällischen Landschwein -Rücken- Zwiebel Speck Trauben Rotweinjus Bratkartoffeln Salatteller	€ 22,50
„Cordon bleu“ nach Art des Hauses Panierte Kalbfleischrolle gefüllt mit gekochtem Schinken• Käsescheiben Pommes Salatteller	€ 26,00

Rumpsteak vom Angus-Rind
geschmorten Zwiebeln in Rotweinsauce **oder** Natur mit Kräuterbutter
Bratkartoffeln | Salatteller € 32,50

Schweinemedallions
Pilz-Sahnesauce | Kroketten | Salatteller € 29,00

Lachsfilet auf der Haut gebraten
Kräuter-Risotto | Brokkoli € 27,00

Pfälzer Trilogie (hausgemachte Spezialitäten)
Saumagen | Bratwurst | Leberknödel
Bratensauce | Sauerkraut | Bratkartoffeln € 18,50

Vesper-Gericht

Flammkuchen frisch belegt

- Elsässer Art

Speck | Zwiebeln € 9,50

- Winzer Art

Zwiebeln | Trauben | Winzerkäse | Preiselbeeren € 12,00

Dessertkarte mit süßen Köstlichkeiten

Eisbecher nach Ihrer Wahl pro Kugel Bitte wählen Sie unter folgenden Eissorten: Erdbeere, Vanille, Zitrone, Schokolade, Haselnuss mit Sahne € 0,50	€ 1,60
Mousse von dunkler Schokolade und einer Kugel Erdbeereis	€ 9,00
Gewürztraminer Sabayone an Vanilleeis	€ 7,00
Crème Brûlée mit 1 Kugel Haselnusseis	€ 7,00
Haselnuss Waffel (hausgemacht) mit Puderzucker	€ 6,00
mit Vanilleeis und Sahne	€ 7,50
Affogato al Café (1 Kugel Vanilleeis mit Espresso aufgegossen)	€ 3,50
Kokos Panna Cotta mit Fruchtmark -vegan-	€ 7,50