

## **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!**

### Unsere hausgemachten Suppen und Vorspeisen

Tafelspitzbrühe mit Markklößchen und Grießnockerl	€ 8,50
Becker´s Weincremesuppe im Glas serviert mit Milchschaum und Mandel – Blätterteig	€ 8,50
Kleiner Beilagen Salat mit Rohkost und Blattsalaten in Balsamico Dressing	€ 6,00
Tranchen vom hausgebeiztem Pre-Rigor Lachs mit gebratener „rosa“ Wildgarnele garniert mit einem Salatbouquet in Sauerrahmdressing wahlweise mit Brot	€ 15,00
Ziegenweichkäse im Speckmantel gebraten auf Salatbouquet mit hausgemachtem Chutney und glacierten Nüssen	€ 13,50

**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 Bratkartoffeln.

## Unsere Hauptgerichte

Geschmortes Schweinebäckchen in einer Rotweinsauce  
mit hausgemachten Knöpfle und einem Beilagensalat € 19,50  
kleine Portion € 17,00

Hähnchenbrust auf der Haut gebraten mit einer Preiselbeere-Rotweinjus  
auf einem Zucchini – Pilz – Risotto € 21,50

Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren,  
Salzkartoffeln und einem Beilagensalat € 20,50  
kleine Portion € 18,00

Winzersteak  
vom Schwäbisch Hällischen Landschwein -Rücken-  
mit Zwiebel, Speck und Trauben-  
an einer Rotweinjus, Bratkartoffeln und einem Beilagensalat € 22,50

„Cordon bleu“ nach Art des Hauses  
Panierte Kalbfleischrolle gefüllt  
mit gekochtem Schinken• und Käsescheiben  
Pommes und einem Beilagensalat € 26,00

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

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

Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln in Rotweinsauce  
**oder** Natur mit Kräuterbutter  
dazu Bratkartoffeln und einem Beilagensalat

€ 32,50

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 Steinbeißerfilet –**MSC aus Nachhaltiger Fischerei-**  
auf Zucchini-Fenchel Gemüse an leichter Senf-Kräutersauce  
mit rosa Pfefferbeeren und hausgemachten Gnocchi

€ 23,50

### **Unsere Salatvariation**

Gemischter Salatteller mit Balsamico Dressing,  
mit Streifen von unserem Bioland Angus Rind € 22,50

### **Vegetarisch und Vegane Köstlichkeit**

Spinatknödel  
auf Pilzrahmsauce mit frisch geriebenem Parmesan  
vegetarisch € 19,00

Hirse-Rote Bete Bratling  
auf Gemüse in Mandelmilch mit Birnenspalten und  
Dampfkartoffeln € 16,00  
vegan

Bowl  
Bulgur mit Ingwer, dazu ein herzhaftes rotes Curry  
mit Kokosmilch, Kichererbsen und Brokkoli,  
garniert mit in Olivenöl gedünsteten Pilzen € 17,00  
vegan

## Kleine Gerichte

Passender Weinbegleiter  
Käsewürfel ca. 200 gr € 7,00

Flammkuchen frisch belegt  
- nach Elsässer Art mit Speck• und Zwiebeln € 9,50

- **nach Winzer Art**  
mit Zwiebeln, Trauben, Winzerkäse, Preiselbeeren € 12,00

- 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 Dose € 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 (1 Kugel Vanilleeis mit Espresso aufgegossen)	€ 3,50
Kokos Panna Cotta mit Fruchtmark -vegan-	€ 7,50