

## Suppen

- Flusskrebbs-Rahm-Suppe  
mi Safran-Fäden und Flusskrebbschwänzen* € 5,80
- Rinderbrühe mit Tafelspitz-Streifen, Gemüse und Markklößchen* € 4,20
- Leberknödelsuppe mit Butterzwiebeln* € 4,60

## Vorspeisen

- Hausgeräuchertes Lachsfilet mit Dillsenf-Sauce,  
winterlichen Blattsalaten (Baby Leafs: Red Chard und Grünkohl)  
mit 8-jährigem Balsamico-Olivenöl-Dressing,  
Pomelo-Würfeln und feinem Cheddar-Käse* € 12,90
- Steak-Tartar - serviert mit Zwiebeln, Kapern, Gewürzgurken  
dazu Toast und Butter ...* € 10,80
- Warmer gebackener Ziegenkäse mit Apfel,  
zweierlei Balsamicocrème und Salatspitzen* € 9,80

## Salate

- Verschiedene Blattsalate mit  
hausgemachten Rohkostsalaten und Hausdressing* € 4,80
- Junge Blattsalate (Baby Leafs: Red Chard und Grünkohl)  
mit 8-jährigem Balsamico-Olivenöl-Dressing,  
Pomelo-Würfeln und feinem Cheddar-Käse* € 5,80
- Großer Salatteller „Art des Hauses“  
mit Scheiben von warmem Ziegenfrischkäse & Bauernbrot* € 13,80

## Vegetarisches

*½ gegrillte Aubergine mit Ratatouille-Gemüse,  
gebratenen Süßkartoffeln-Scheiben  
und pikanter Gemüse-Butter-Sauce* € 13,80

*Cremiges Kräuter-Risotto mit gehobeltem Parmesan,  
gerösteten Pinienkernen, Raclette-Chip  
und Safran-Sauce* € 13,80

## Gebratenes

*Schweinefiletmedaillons im Speckmantel  
mit Pfefferkruste, Rahmsauce und hausgemachten Spätzle* € 16,20

*Gebratenes Maishähnchenbrust  
mit Honig-Sesam-Jus, gebratenem Pak Choi-Curry-Gemüse  
und feinen Nudeln* € 16,80

*Gegrilltes Kotelett vom Iberico-Schwein  
mit Pfeffer-Rotwein-Sauce,  
gerührter Käse-Polenta und Salat* € 22,80

*Geschmorte Kalbshaxen-Scheibe (Osso-Bucco)  
mit tomatisierter Rotweinsauce, Ratatouille-Gemüse  
und gebratenen Süßkartoffeln-Scheiben* € 20,80

## Fisch

*Gebratenes Filet vom Skrei -Winterkabeljau-  
mit cremigem Kräuter-Risotto, gehobeltem Parmesan,  
gerösteten Pinienkernen, Raclette-Chip  
und Safran-Sauce* € 18,80

*Frische Eußerthaler Forelle -vom Forellenhof Hans-  
-gebraten, mit Zwiebeln und frischen Kräutern gefüllt-  
mit Butterkartoffeln* € 16,80

\*\*\*\* Unsere Saucen sind glutenfrei. \*\*\*\*

## Unsere Klassiker

<i>Gepökelte Rinderzunge mit Rotweinsauce, Kartoffelpüree und glasiertem Karotten-Kohlrabi-Gemüse</i>	€ 13,80
<i>Saure Nierchen mit Kartoffelpüree und Salat</i>	€ 12,80
<i>Schweinebacken mit Rotweinsauce, Zwiebelragout, Rahmwirsing und Mandelbällchen</i>	€ 13,80
<i>Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites</i>	€ 12,80
<i>Portion Rotwein- oder Rahmsauce</i>	€ 1,50
<i>Portion Rahm-Wirsing</i>	€ 3,20
<i>Beilagensalat (Blatt- und Rohkostsalate mit Hausdressing)</i>	€ 4,80
<i>Junge Blattsalate (Baby Leafs: Red Chard und Grünkohl) mit 8-jährigem Balsamico-Olivenöl-Dressing, Pomelo-Würfeln und feinem Cheddar-Käse</i>	€ 5,80
<i>Pfälzer Rumpsteak (250g) mit Brot</i>	€ 16,90
<i>Pfälzer Rumpsteak (250g) mit Bratkartoffeln</i>	€ 20,10

*Gerne bereiten wir Ihnen unser Rumpsteak anstelle der Pfälzer Art ebenfalls mit Kräuterbutter, frischem Meerrettich oder einer Pfeffersauce zu.*

## Pfälzer Spezialitäten

<i>Hausgemachter Leberwurststrudel mit frischem Sauerkraut und Meerrettichsauce</i>	€ 13,80
<i>Fleeschknepp mit Meerrettichsauce, Butterkartoffeln und Salat</i>	€ 13,90
<i>Saumagen mit frischem Sauerkraut und Brot</i>	€ 10,90
<i>Leberknödel mit frischem Sauerkraut und Brot</i>	€ 10,80
<i>Paar Pfälzer Bratwurst mit frischem Sauerkraut und Brot</i>	€ 10,90
<i>Pfälzer Combo (Saumagen, Leberknödel, Bratwurst mit frischem Sauerkraut und Brot</i>	€ 12,80
<i>Gerne servieren wir Ihnen dazu ebenfalls Bratkartoffeln .</i>	€ 3,20

*Unsere Pfälzer Spezialitäten enthalten keinerlei Konservierungsstoffe und Geschmacksverstärker!*

*\*\*\*\* Unsere Saucen sind glutenfrei. \*\*\*\**

## *Für die Kleinen*

<i>Benjamin Blümchen</i> <i>Schnitzel mit Pommes frites</i>	€ 7,80
<i>Pinocchio</i> <i>Spätzle mit Rahmsauce</i>	€ 5,20
<i>Pittiplatsch</i> <i>Kartoffelpuffer mit Apfelmus</i>	€ 5,90

## *Käse*

*Hanns Stähle, Fachmann in Sachen Käse aus unserem Dorfladen  
„Kolonialwaren Lambert“, empfiehlt:*

*Variation von 5 verschiedenen Rohmilch-Käsesorten von mild bis herzhaft*

*Portion Käse mit Bauernbrot* € 8,50

*Käse macht erst geschickt die Zunge, Wein zu schmecken...*

*Heinrich von Kleist*

## *Desserts*

<i>Gemischtes Eis</i>	€ 3,30
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	€ 3,80
<i>Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen</i>	€ 6,80

*Weitere leckere Süßigkeiten erfragen Sie bitte bei der Bedienung!*

*Gerne bereiten wir für unsere älteren Gäste eine Seniorenportion zu.  
Dafür ergibt sich eine Preisreduktion von € 2,50.*

*Unser leckeres Brot beziehen wir von der Bäckerei „Stephan“ aus Maikammer.*