

## Suppen

- Flusskrebs-Rahm-Suppe  
mi Safran-Fäden und Flusskrebsschwänzen* € 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
- Winterliche 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

### **Unser Herbst-Winter-Spezial:**

*Geschmorte Wirsingroulade mit Gemüsejus*

*-mit Wurzelgemüse, Reisflocken und Rotwein-Maronen gefüllt-*

€ 13,80

*Cremiges Fenchel-Risotto mit gehobeltem Parmesan,*

*gerösteten Anis-Samen, Raclette-Chip*

*und Orangen-Butter-Sauce*

€ 13,80

## Gebratenes

*Schweinefiletmedaillons im Speckmantel*

*mit Pfefferkruste, Rahmsauce und hausgemachten Spätzle*

€ 16,20

*Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust*

*mit Honig-Sesamjus, gebratenem Pak Choi-Curry-Gemüse*

*und feinen Nudeln*

€ 21,80

*Gebratenes Rinderfilet (250g)*

*mit Portweinjus, gerührter Polenta mit Chorizo*

*und glasiertem Karotten-Kohlrabi-Gemüse*

€ 26,80

*Geschmorte Wildschweinkeule mit Preiselbeer-Rahmsauce,*

*Apfelrotkohl, gefüllten Kartoffelknödeln und glasierten Maronen*

€ 18,80

## Fisch

*Frische Eußerthaler Lachsforelle -vom Forellenhof Hans-*

*Gebratenes Lachsforellen-Filet mit cremigem Fenchel-Risotto,*

*gehobeltem Parmesan, gerösteten Anis-Samen,*

*Raclette-Chip und Orangen-Butter-Sauce*

€ 18,90

*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>Winterliche 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.*