

## Suppen

- Rinderbrühe mit 3erlei Klößchen (Leber-, Grieß- und Markklößchen)  
und Gemüsewürfeln € 4,80
- Leberknödelsuppe mit Butterzwiebeln € 4,80
- 7 Kräutercrèmesuppe mit marinierten Flusskrebsschwänzen  
und geräucherten Weißbrot-Croûtons € 5,80

## Vorspeisen

- Hausgebeiztes & geräuchertes Lachsfilet  
mit Pfifferling-Kartoffel-Salat  
und hausgemachtem Tomaten-Chutney € 12,90
- ♥♥♥ Rote-Beete-Panacotta mit Radieschen-Spänen,  
Pfifferling-Kartoffel-Salat  
und hausgemachtem Tomaten-Chutney € 11,50
- Marinierte Scheiben vom Rindertafelspitz,  
mit Kräuter-Vinaigrette, Kapern, Gewürzgurken  
und Schnittlauch-Frischkäse € 10,80
- Verschiedene Blattsalate und Wildkräutersalat mit  
hausgemachten Rohkostsalaten und Hausdressing € 4,80

## ♥♥♥ Vegetarisches

- „Tobasus-Teller“  
Streifzug aus dem Besten unserer Karte -warm und kalt-  
(das könnte sein: Pfifferlingsalat, Curry-Couscous, Blattsalate, Chutney, etc...) € 15,80
- Cremiges Pfifferling-Risotto  
mit Majoran-Schaum, gehobelem Parmesan  
und Kartoffel-Chip € 16,80
- Hausgemachte Brot-Semmel-Knödel  
mit sautierten Pfifferlingen in Rahm  
und frischem Majoran € 16,80

## Fisch

*Kross gebratenes Wels-Filet -aus Deutscher Aquakultur, herrlich frisch-  
mit cremigem Pfifferling-Risotto,  
Majoran-Schaum, gehobeltem Parmesan  
und Kartoffel-Chip* € 21,80

*Gebratenes Saibling-Filet-vom Forellenhof Hans-  
mit cremigem Kartoffel-Zitronen-Pfeffer-Püree  
und hausgemachtem Tomaten-Chutney* € 19,80

*Frische Eußerthaler Forelle -vom Forellenhof Hans-  
-gebraten, mit Zwiebeln und frischen Kräutern gefüllt-  
mit Butterkartoffeln* € 17,80

## Gebratenes

*Lammfilets -rosa gebraten-  
mit Curry-Gemüse-Couscous,  
Rosmarin-Rotweinsauce und Paprika-Kräuter-Salsa* € 23,80

*Gebratene Maishähnchenbrust  
mit cremigem Kartoffel-Zitronen-Pfeffer-Püree,  
Estragon-Jus und hausgemachtem Himbeer-Salsa* € 17,80

*Pfälzer Rumpsteak (250g) mit Brot* € 18,90

*Pfälzer Rumpsteak (250g) mit Bratkartoffeln* € 22,40

*Gerne bereiten wir Ihnen unser Rumpsteak anstelle der Pfälzer Art ebenfalls mit Kräuterbutter,  
Meerrettichbutter oder einer Pfefferrahmsauce zu.*

*Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites* € 14,80

*Portion Rotwein- oder Rahmsauce* € 1,80

*Portion Rahm-Wirsing* € 3,50

*Beilagensalat (Blatt-, Wildkräuter- und Rohkostsalate  
mit Hausdressing)* € 4,80

## Unsere Klassiker

|  |         |
|--|---------|
| <i>Gepökelte Rinderzunge mit Rotweinsauce,<br/>Kartoffelpüree und glasiertem Karotten-Gemüse</i> | € 14,80 |
| <i>Saure Nierchen mit Kartoffelpüree und Salat</i>   | € 14,20 |
| <i>Schweinebacken mit Rotweinsauce, Zwiebelragout,<br/>Rahmwirsing und Mandelbällchen</i>        | € 15,80 |

## Pfälzer Spezialitäten

|   |         |
|---|---------|
| <i>Hausgemachter Leberwurststrudel<br/>mit frischem Sauerkraut und Meerrettichsauce</i>     | € 15,80 |
| <i>Fleischknepp mit Meerrettichsauce,<br/>Butterkartoffeln und Salat</i>                    | € 15,90 |
| <i>Saumagen mit frischem Sauerkraut und Brot</i>  | € 11,90 |
| <i>Leberknödel mit frischem Sauerkraut und Brot</i>   | € 11,80 |
| <i>Paar Pfälzer Bratwurst mit frischem Sauerkraut und Brot</i>                              | € 11,90 |
| <i>Pfälzer Combo (Saumagen, Leberknödel, Bratwurst<br/>mit frischem Sauerkraut und Brot</i> | € 13,80 |
| <i>Gerne servieren wir Ihnen dazu ebenfalls Bratkartoffeln.</i>                             | € 3,50  |

## Für die Kleinen

|  |        |
|--|--------|
| <i>Benjamin Blümchen<br/>Schnitzel mit Pommes frites</i> | € 7,90 |
| <i>Pinocchio<br/>Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce</i>  | € 5,20 |

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

## Desserts

*Hausgemachte Eclairs -mit Schokoladen-Crème gefüllt,  
Bananen-Karamell-Kompott und Himbeer-Sorbet* € 8,50

*Limetten-Crème brûlée mit Kirsch-Gelee  
und Holunderblüten-Sorbet* € 8,50

*Holunderblüten-Mousse mit marinierten Pfälzer Erdbeeren  
und Heidelbeer-Mascarpone-Eis* € 7,80

### *oder ein Eis...*

*Heiße Sauerkirschen mit Vanilleeis und Sahne* € 6,80

*Vanille, Erdbeere, Schokolade,  
Heidelbeer-Mascarpone, Kürbis-Kokos, Himbeer-Sorbet, Lavendel-Joghurt,  
Holunderblüten-Sorbet, Pink-Apple-Sorbet* je Kugel € 1,20

## 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* € 10,80

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

*Heinrich von Kleist*

*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.*