

## Suppen

- Rinderbrühe mit 3erlei Klößchen (Leber-, Grieß- und Markklößchen)  
und Gemüsewürfeln € 4,80
- Leberknödelsuppe mit Butterzwiebeln € 4,80
- K**ürbisrahmsuppe mit Buttertrauben, gerösteten **K**ürbiskernen  
und **K**ürbiskernöl € 5,80

## Vorspeisen

- Hausgeräucherter Pfeffer-Lachs mit  
gebratenem **K**ürbis, glasierten, kernlosen Trauben und  
verschiedenen Blatt- und Wildkräutersalaten € 12,90
- ♥♥♥ Hokkaido-**K**ürbis-Panacotta  
mit süß-salzig-gerösteten **K**ürbiskernen,  
karamellisiertem Ziegenfrischkäse und **K**ürbiskernöl € 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

- Großer Salatteller „Art des Hauses“  
mit Scheiben von warmem Ziegenweichkäse & Bauernbrot € 14,80
- Cremiges **K**ürbis-Risotto mit gerösteten **K**ürbiskernen,  
**K**ürbiskernöl, gehobeltem Parmesan und Glasnudel-Fritt € 17,80
- Gebackener Filo-Teig -mit knackigem, frischem Gemüse gefüllt-,  
mit Curry - Couscous, glasierten kernlosen Trauben  
und roter Pflaumensauce € 17,80

## Fisch

*Kross gebratenes Wels-Filet -aus Deutscher Aquakultur, herrlich frisch-  
mit cremigem Kürbis-Risotto, gerösteten Kürbiskernen,  
gehobeltem Parmesan und Ingwerschaum* € 21,80

*Gebratenes Saibling-Filet-vom Forellenhof Hans-  
mit cremigem Kartoffel-Zitronen-Pfeffer-Püree,  
eingelegten Rotwein-Feigen und glasierten, kernlosen Trauben* € 19,80  
(Die leckeren Feigen von Familie Hartkorn)

*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 eingelegten Rotwein-Feigen* € 17,80  
(Die leckeren Feigen von Familie Hartkorn)

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

## Pfälzer Spezialitäten

<i>Hausgemachter Leberwurststrudel mit frischem Sauerkraut und Meerrettichsauce</i>	€ 15,80
<i>Fleischknepp mit Meerrettichsauce, 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 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 Schnitzel mit Pommes frites</i>	€ 7,90
<i>Pinocchio Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce</i>	€ 5,20

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

## Desserts

*Warmer Mini -Zwetschgen-Kuchen -mit Hafer-Crumble-  
und Heidelbeer-Mascarpone-Eis* € 8,50

*Kokos-Crème brûlée mit Melonen-Kompott  
und Himbeer-Sorbet* € 8,50

*Zitronen-Quark-Mousse mit Kirsch-Kompott  
und Lavendel-Joghurt-Eis* € 8,50

### *oder ein Eis...*

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

*Vanille, Erdbeere, Schokolade,  
Heidelbeer-Mascarpone, Kürbis-Kokos, Himbeer-Sorbet,  
Lavendel-Joghurt* 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.*