

Suppen

- Rinderbrühe mit 3erlei Klößchen (Leber-, Grieß- und Markklößchen) und Gemüsewürfeln* € 4,80
- Leberknödelsuppe mit Butterzwiebeln* € 4,80
- M***aronenrahmsuppe mit kaltgerührten Preiselbeeren und Walnussöl* € 6,80

Vorspeisen

- Hausgebeizter & geräucherter Lachs mit Rotwein-Zwiebel-Confit -im Brikteig gebacken- Apfel-Chutney und Feldsalat* € 12,90
- ♥♥♥ *Ziegenfrischkäse mit Orange & Pfeffer, Rotwein-Zwiebel-Confit -im Brikteig gebacken- Apfel-Chutney und Feldsalat* € 11,90
- Marinierte Scheiben vom Rindertafelspitz, mi Kräuter-Vinaigrette, Kapern, Gewürzgurken und Schnittlauch-Frischkäse* € 10,80
- Verschiedene Blattsalate und Feldsalat mit hausgemachten Rohkostsalaten und Hausdressing* € 4,80
- Feldsalat mit Hagebuttendressing, geräucherten Weißbrot-Croutons und süß-salzigen Kürbiskernen* € 5,80

♥♥♥ Vegetarisches

- Großer Salatteller „Art des Hauses“ mit Scheiben von warmem Ziegenweichkäse & Bauernbrot* € 14,80
- Cremiges Rote-Beete-Risotto mit gerösteten Pinienkernen, Walnussöl, Meerrettichschaum und gehobeltem Parmesan* € 17,80

Unser Herbst-Spezial:

- Geschmorte Wirsing-Roulade -mit Wurzelgemüse gefüllt- mit Rotwein-**M**aronen, Gemüsejus und Röstzwiebel-Kartoffelpüree* € 17,80

Fisch

*Kross gebratenes Wels-Filet -aus Deutscher Aquakultur, herrlich frisch-
mit cremigem Rote-Beete-Risotto, gerösteten Pinienkernen,
Walnussöl, Meerrettichschaum und gehobeltem Parmesan* € 21,80

*Gebratenes Saibling-Filet -vom Forellenhof Hans-
mit gerösteten Mandeln, Sellerie-Kartoffelpüree,
gebratenen Kräuter-Seitlingen, Zitronenöl und -filets* € 21,80

*Frische Eußerthaler Forelle -vom Forellenhof Hans-
-gebraten, mit Zwiebeln und frischen Kräutern gefüllt-
mit Butterkartoffeln* € 18,80

Gebratenes

*Medaillons vom Hirschrücken -rosa gebraten- mit **M**aronencrème,
Preiselbeer-Rotweinsauce, gefüllten Kartoffelknödeln
und Apfelrotkohl* € 25,80

*Gebratene Flugentenbrust
auf Sellerie-Kartoffelpüree, gebratenen Kräuter-Seitlingen,
Estragon-Rotweinsauce und Zwergorangen* € 24,80

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 Gemüse € 3,50

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

Ofenfrische Gans im „Ganzen“

Preis pro Portion € 28,50

bieten wir ab 2 Personen nur auf Vorbestellung an.

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

„Allem kann man widersteh´n, nur der Versuchung nicht!“ Oscar Wilde

Warmer Walnuss-Apfel- Kuchen
mit Karamellsauce und Brombeer-Sorbet € 8,50

Weißer Schokoladen-Crème brûlée
mit Khaki-Ragout und Rotwein-Maronen-Schokoladen-Eis € 8,50

Pralinen-Schokoladen-Mousse
mit zitrus-marinierter Birne und Mango-Sorbet € 8,50

oder ein Eis...

Heiße Sauerkirschen mit Vanilleeis und Sahne € 7,50

Vanille, Erdbeere, Schokolade,
Kürbis-Kokos, Pfirsich-Nektarine-Mascarpone,
Rotwein-Marone-Schokolade,
Mango-Sorbet, Brombeer-Sorbet je Kugel € 1,50

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.