

Suppen

- Rinderbrühe mit 3erlei Klößchen (Leber-, Grieß- und Markklößchen)
und Gemüsewürfeln* € 5,80
- Leberknödelsuppe mit Butterzwiebeln* € 5,80
- Kürbisrahmsuppe mit Buttertrauben, gerösteten Kürbiskernen
und Kürbiskernöl* € 6,80

Vorspeisen

- ♥♥♥ *Rote Beete-Carpaccio
mit gratiniertem Ziegenkäse,
glasierten Walnuss-Kernen, gehobeltem Parmesan und
Birnen-Safran-Chutney* € 12,90
- Steak-Tartar - serviert mit Zwiebeln, Kapern, Gewürzgurken
dazu Bauernbrot und Butter ...* € 14,80
- Verschiedene Blattsalate mit hausgemachten
Rohkostsalaten und Hausdressing* € 4,80
- Wildkräutersalat mit Aprikosen-Dressing,
geräucherter Honigmelone und Garten-Sprossen* € 6,80

♥♥♥ Vegetarisches

- Großer Salatteller „Art des Hauses“
Verschiedene Blattsalate und Rohkostsalate mit
Scheiben von gratiniertem Ziegenkäse und Früchte-Chutney* € 16,80
- Cremiges Kürbis-Risotto mit gerösteten Kürbiskernen,
Kürbiskernöl, gehobeltem Parmesan und Glasnudel-Fritt* € 17,80
- Maronen-Strudel
-mit gerösteten Walnüssen, Räucher-Tofu und eingelegten Cranberrys gefüllt-
mit Rahm-Sauerkraut und Rotweinschaum* € 18,80

Fisch

Gebratenes Wels-Filet -aus Deutscher Aquakultur, herrlich frisch-
mit cremigem Kürbis-Risotto, gerösteten Kürbiskernen,
gehobeltem Parmesan und Rotweinschaum € 24,80

Frische Eußerthaler Forelle -vom Forellenhof Hans-
-gebraten, mit Zwiebeln und frischen Kräutern gefüllt-
mit Butterkartoffeln € 19,80

Gebratenes

Geschmorte und gegrillte Lammhaxe
mit Rosmarin-Rotweinsauce,
gerührter Käse-Polenta
und getrockneten Tomaten € 22,80

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“
mit Balsamico-Rotweinsauce,
geschmorten Zwiebeln, glasierten Äpfeln
und Kartoffelpüree € 19,80

Pfälzer Rumpsteak (230g) mit Brot € 21,90

Pfälzer Rumpsteak (230g) mit Bratkartoffeln € 25,40

Gerne bereiten wir Ihnen unser Rumpsteak anstelle der Pfälzer Art (mit Schmorzwiebeln)
ebenfalls mit Kräuterbutter oder einer Pfefferrahmsauce zu.

Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites € 15,80

Portion Rotwein- oder Rahmsauce € 1,80

Portion Gemüse € 3,80

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

Unsere Klassiker

<i>Gepökelte Rinderzunge mit Rotweinsauce, Kartoffelpüree und glasiertem Karotten-Gemüse</i>	€ 15,80
<i>Saure Nierchen mit Kartoffelpüree und Salat</i>	€ 15,20
<i>Schweinebacken mit Rotweinsauce, Zwiebelragout, Rahmwirsing und Mandelbällchen</i>	€ 16,80

Pfälzer Spezialitäten

<i>Fleischknepp mit Meerrettichsauce, Butterkartoffeln und Salat</i>	€ 16,50
<i>Saumagen mit frischem Sauerkraut und Brot</i>	€ 13,80
<i>Leberknödel mit frischem Sauerkraut und Brot</i>	€ 14,80
<i>Paar Pfälzer Bratwurst mit frischem Sauerkraut und Brot</i>	€ 13,80
<i>Pfälzer Combo (Saumagen, Leberknödel, Bratwurst mit frischem Sauerkraut und Brot</i>	€ 15,80
<i>Gerne servieren wir Ihnen dazu ebenfalls Bratkartoffeln.</i>	€ 3,50

Für die Kleinen

<i>Benjamin Blümchen Schnitzel mit Pommes frites</i>	€ 8,90
<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

Gewürztraminer-Weiße Schokolade-Mousse
mit kernlosen Trauben und Weiße Trauben-Sorbet € 8,80

Maronen-Crème brûlée
mit Kakao-Maronen und Pfälzer Feigen-Sorbet € 8,80

„Apfel-Crumble“
-Butter-Streusel, warme Apfelstückchen, cremige Sahne-
und Heidelbeer-Mascarpone-Eis € 8,80

oder ein Eis...

Heiße Sauerkirschen mit Vanilleeis und Sahne € 8,50

Vanille, Erdbeere, Schokolade,
Pfälzer-Feigen-Sorbet, Weiße Trauben-Sorbet
Heidelbeer-Mascarpone je Kugel € 2,00

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.