

Suppen

- Rinderbrühe mit 3erlei Klößchen (Leber-, Grieß- und Markklößchen) und Gemüsewürfeln* € 5,80
- Leberknödelsuppe mit Butterzwiebeln* € 5,80
- Wildrahmsuppe mit Sauerkirschen, grünem Pfeffer und kaltgepresstem Walnussöl* € 7,80

Vorspeisen

- ♥♥♥ *Rote Beete-Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse, glasierten Walnuss-Kernen, gehobeltem Parmesan und Apfel-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
- Feldsalat mit Kartoffel-Dressing, gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl* € 6,80

♥♥♥ Vegetarisches

- Großer Salatteller „Art des Hauses“
Verschiedene Blattsalate und Rohkostsalate mit Scheiben von gratiniertem Ziegenkäse und Früchte-Chutney* € 16,80
- Cremiges Rote-Beete-Risotto mit gerösteten Walnüssen, Meerrettichschaum und gehobeltem Parmesan* € 17,80
- Maronen-Strudel
-mit geröstetem Weißbrot, Räucher-Tofu und eingelegten Cranberrys gefüllt mit Apfel-Rotkohl und Rotweinschaum* € 18,80

Fisch

*Gebratenes Wels-Filet -aus Deutscher Aquakultur, herrlich frisch-
mit cremigem Rote-Beete-Risotto, gerösteten Walnüssen,
Meerrettichschaum und gehobeltem Parmesan* € 24,80

*Frische Eußerthaler Forelle -vom Forellenhof Hans-
-gebraten, mit Zwiebeln und frischen Kräutern gefüllt-
mit Butterkartoffeln* € 21,80

Gebratenes & Wild

*Geschmorte Wildhasenkeule
mit Rotwein-Schokoladensauce,
getrüffeltem Sellerie-Kartoffelpüree
und Cranberry-Kompott* € 25,80

*Sous-vide gegarter Hirschgulasch
mit Wachholder-Rotweinsauce,
Preiselbeer-Schmand
und hausgemachten Mandel-Spätzle* € 24,80

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>	€ 16,80
<i>Saure Nierchen mit Kartoffelpüree und Salat</i>	€ 15,20
<i>Schweinebacken mit Rotweinsauce, Zwiebelragout, Rahmwirsing und Mandelbällchen</i>	€ 17,80

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 Mandel-Spätzle mit Rahmsauce</i>	€ 5,20

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

Desserts

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

*Lebkuchen-Schokoladen-Mousse
mit Eierlikör-Praline und Kürbis-Kokos-Eis* € 8,80

*Marzipan-Crème brûlée
mit Preiselbeer-Schmand und Mirabelle-Stracciatella-Sorbet* € 8,80

*Apfel-Spekulatius-Strudel
mit hausgemachter Vanillesauce, Schokoladen-Backpflaumen
und Cassis-Sorbet* € 9,20

oder ein Eis...

Heiße Sauerkirschen mit Vanilleeis und Sahne € 8,50

*Vanille, Erdbeere, Schokolade,
Kürbis-Kokos-Eis, Cassis-Sorbet,
Mirabelle-Stracciatella-Sorbet* 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 € 11,80

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.