





## Suppen



- Rinderbrühe mit 2erlei Klößchen (Grieß- und Markklößchen),  
Gemüsewürfeln und Tafelspitzstreifen* € 5,80
- Leberknödelsuppe mit Butterzwiebeln* € 5,80
- Spargelcrèmesuppe  
mit Spargelstückchen, Sc. Hollandaise und Bärlauch-Espuma* € 7,80

## Vorspeisen

-   *Hausgemachte Lauch-Nori-Terrine  
-konfierter Lauch im Nori-Blatt-  
mit pikantem Glasnudelsalat,  
Wok-Gemüse und Teriyaki-Sauce* € 13,80
- Marinierte Scheiben vom Rindertafelspitz,  
mit Kräuter-Vinaigrette, Kapern, Gewürzgurken  
und Schnittlauch-Frischkäse* € 14,80
-   *Verschiedene Blattsalate mit hausgemachten  
Rohkostsalaten und Hausdressing* € 4,80
-  *Wildkräutersalat mit Zitrus-Dressing,  
gerösteten Kartoffel-Krusteln und Curry-Schmand* € 6,80

## Vegetarisches

-  *Großer Salatteller „Art des Hauses“  
Verschiedene Blattsalate und Rohkostsalate mit  
Scheiben von gratiniertem Ziegenkäse und Birnensenf* € 16,80
-  *Cremiges Spargel-Bärlauch-Risotto mit Sc. Hollandaise,  
knusprigem Parmesan-Chip und Karotten-Schaum* € 19,80
-   *Curry-Gemüse-Couscous mit hausgemachter Falafel,  
Tomaten-Salsa-Sauce und Koriander-Pesto* € 17,80

 vegetarisch  vegan

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

## Fisch

*Gebratenes Lachsforellen-Filet -vom Forellenhof Hans-  
mit cremigem Spargel-Bärlauch-Risotto, Sc. Hollandaise,  
knusprigem Parmesan-Chip und Karotten-Schaum* € 25,80

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

## Gebratenes

*Schweinefiletmedaillons -im Speckmantel-  
mit Backpflaumen-Pfeffer-Kruste,  
hausgemachten Spätzle  
und Salbei-Rahmsauce* € 24,80

*Gebratene, glasierte Maishähnchenbrust  
mit Curry-Gemüse-Couscous,  
Tomaten-Salsa-Sauce und Koriander-Pesto* € 19,80

*Pfälzer Rumpsteak (230g) mit Brot* € 22,90

*Pfälzer Rumpsteak (230g) mit Bratkartoffeln* € 26,40

*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* € 17,80

*Portion Rotwein- oder Rahmsauce* € 2,80

*Portion Gemüse* € 4,80

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

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

## 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>	€ 17,50
<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*

*Limette-Quark-Mousse  
mit Ananas-Kompott und Mango-Sorbet* € 8,80

*Waldmeister-Crème brûlée  
mit Chili-Schoko-Crossies und Heidelbeer-Mascarpone-Eis* € 9,20

*Tarte Tatin „Art des Hauses“  
-Karamellisierter Apfel im Blätterteig-  
mit hausgemachter Vanillesauce und „Caotina“-Rahmeis* € 8,80

### **oder ein Eis...**

*Heiße Sauerkirschen mit Vanilleeis und Sahne* € 8,50

*„Affogato“ Kugel Vanilleeis mit einem Espresso* € 4,00

*„Sternschnuppe“ da wird einem warm ums Herz...  
Kugel Vanilleeis, Espresso, Eierlikör und Sahne* € 6,80

*Vanille, Erdbeere, Schokolade,  
Mango-Sorbet, Heidelbeer-Mascarpone-Eis,  
„Caotina“-Rahmeis* 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.*