

Suppen

- Rinderbrühe mit 2erlei Klößchen (Grieß- und Markklößchen),
Gemüsewürfeln und Tafelspitzstreifen € 6,20
- Leberknödelsuppe mit Butterzwiebeln € 6,20
- ♥ Spargelcèmesuppe mit Spargelstückchen,
Gemüsewürfeln und Sauce Hollandaise € 7,50

Vorspeisen

- Weißer Tomate-Pannacotta
mit Wildkräutersalat, Korianderöl
und geräuchertem, gebratenem Forellenfilet € 14,90
- ♥ Weißer Tomate-Pannacotta
mit Wildkräutersalat und Korianderöl € 12,90
- Marinierte Scheiben vom Kalbstafelspitz,
mit Kräuter-Vinaigrette, Kapern, Gewürzgurken
und Schnittlauch-Frischkäse € 14,90
- ♥ 🌱 Verschiedene Blattsalate mit hausgemachten
Rohkostsalaten und Hausdressing € 5,90

Vegetarisches

- ♥ Großer Salatteller „Art des Hauses“
Verschiedene Blattsalate und Rohkostsalate mit
Scheiben von gratiniertem Ziegenkäse und Apfel-Chutney € 17,80
- ♥ Portion Stangenspargel -vom „Bio-Hof Renner“ aus Böbingen-
mit Butter-Kartoffeln oder Pfannkuchen,
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter € 21,80
- ♥ Cremiges Spargel-Risotto
mit geschmolzenen Strauch-Tomaten und Parmesan-Schaum € 19,80
- ♥ Gebratene Gemüse-Halloumi-Spieße
mit Erdnuss-Sesam-Sauce und Curry-Kräuter-Couscous € 18,80

♥ Vegetarisch 🌱 Vegan

Fisch

Gebratenes Wels-Filet -aus Deutscher Aquakultur, herrlich frisch-
mit cremigem Spargel-Risotto,
geschmolzenen Strauch-Tomaten und Parmesan-Schaum € 25,80

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

Gebratenes

Sous-vide-gegart und gebratener Kalbstafelspitz
mit Spargelragout, Estragon-Rotweinsauce
und Dauphine-Kartoffeln € 28,80

Schweinefiletmedaillons -in Speckmantel-
mit Pfeffer-Kräuter-Kruste,
Williams-Kartoffeln, grünem Spargel
und Rahmsauce € 27,80

Pfälzer Rumpsteak (230g) mit Brot € 24,90

Pfälzer Rumpsteak (230g) mit Bratkartoffeln € 28,40

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 € 18,80

Portion Rotwein- oder Rahmsauce € 2,80

Portion Gemüse € 5,80

♥ 🌱 Beilagensalat (Blatt- und Rohkostsalate mit Hausdressing) € 5,90

♥ Vegetarisch 🌱 Vegan

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

Unsere Klassiker

<i>Gepökelte Rinderzunge mit Rotweinsauce, Kartoffelpüree und glasiertem Karotten-Gemüse</i>	€ 17,80
<i>Saure Nierchen mit Kartoffelpüree und Salat</i>	€ 16,20
<i>Schweinebacken mit Rotweinsauce, Zwiebelragout, Rahmwirsing und Mandelbällchen</i>	€ 18,80

Pfälzer Spezialitäten

<i>Fleischknepp mit Meerrettichsauce, Butterkartoffeln und Salat</i>	€ 17,80
<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

Weingut Kienle

*Holunder-Weiße Schokolade-„Weißes Gold“-Mousse
mit marinierten Erdbeeren
und Waldmeister-Eis* € 9,80

*Limetten-Crème brûlée
mit Caipirinha-Gelee und Ananas-Sorbet* € 9,80

*Weißer Schokolade-Kuchen mit flüssigem Kern,
Erdbeersauce, Rhabarber-Kompott und Bananen-Joghurt-Eis* € 9,80

oder ein Eis...

Heiße Sauerkirschen mit Vanilleeis und Sahne € 8,50

„Affogato“ Kugel Vanilleeis mit einem Espresso € 4,50

*„Sternschnuppe“ da wird einem warm ums Herz...
Kugel Vanilleeis, Espresso, Eierlikör und Sahne* € 6,90

*Vanille, Erdbeere, Schokolade,
Ananas-Sorbet, Banane-Joghurt,
Waldmeister-Eis* 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 € 12,80

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.