

## Suppen

<i>Rinderbrühe mit 2erlei Klößchen (Grieß- und Markklößchen), Gemüsewürfeln und Tafelspitzstreifen</i>	€ 6,20
<i>Leberknödelsuppe mit Butterzwiebeln</i>	€ 6,20
<i><b>K</b>ürbisrahmsuppe mit kernlosen Trauben, gerösteten <b>K</b>ürbiskernen und <b>K</b>ürbiskernöl</i>	€ 7,80

## Vorspeisen

<i>Ziegenfrischkäse -im Brickteig gebacken- mit Zwetschgen-Chutney und geräuchertes, gebratenes Forellenfilet mit Wildkräutersalat</i>	€ 14,90
<i>♥ Ziegenfrischkäse -im Brickteig gebacken- mit Zwetschgen-Chutney und Wildkräutersalat</i>	€ 12,90
<i>Marinierte Scheiben vom Rindertafelspitz, mit Kräuter-Vinaigrette, Kapern, Gewürzgurken und Schnittlauch-Frischkäse</i>	€ 14,90
<i>♥ 🌱 Verschiedene Blattsalate mit hausgemachten Rohkostsalaten und Hausdressing</i>	€ 5,90

## Vegetarisches

<i>♥ Großer Salatteller „Art des Hauses“ Verschiedene Blattsalate und Rohkostsalate mit Scheiben von gratiniertem Ziegenkäse und Zwetschgen-Chutney</i>	€ 17,80
<i>♥ Cremiges <b>K</b>ürbis-Risotto mit gerösteten <b>K</b>ürbiskernen, <b>K</b>ürbiskernöl, gehobeltem Parmesan und Rote Beete-Schaum</i>	€ 20,80
<i>♥ 🌱 Gemüse-Couscous-Curry-Strudel mit gebratenen Süßkartoffeln und schwarzem Dal (Linsenpüree)</i>	€ 18,80

♥ Vegetarisch 🌱 Vegan

## Fisch

Gebratenes Wels-Filet -aus Deutscher Aquakultur, herrlich frisch-  
mit cremigem **K**ürbis-Risotto, gerösteten **K**ürbiskernen,  
gehobeltem Parmesan und Rote Beete -Schaum € 26,80

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

## Gebratenes

Gebratener Lammrücken  
mit Kräuter-Kruste, Strauchtomate-Chutney,  
Curry-Kräuter-Couscous und Rosmarin-Rotweinsauce € 29,80

Gebratenes &L glasiertes Iberico-Kotelett  
mit **K**ürbis-Apfel-Ragout, gerösteten **K**ürbiskernen,  
**K**ürbiskernöl und getrüffelter Kräuter-Polenta € 29,80

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 € 5,90

  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*

Gewürztraminer-Weiße Schokolade-Mousse  
mit marinierten kernlosen Trauben  
und Feige-Sorbet € 9,80

Espresso-Crème brûlée mit Pflaume-Rahm-Eis  
und Schoko-Brownie € 10,90

Warme Birne-Tarte mit gerösteten Mandeln,  
Dunkle Schokolade-Caramel und Kürbis-Kokos-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 € 7,90

Vanille, Erdbeere, Schokolade,  
Kürbis-Kokos-Eis, Feigen-Sorbet, Pflaume-Rahm-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 € 12,90

**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.*