## ***Unser Tipp..***

**La Tomate – Pernod mit Grenadine und Eiswasser 5,20**
*******
**Secco trocken vom Weingut Stentz in Mörzheim**
**0,1 l – 7,80**

## ***Vorspeisen……..***

Gem. Salat der Saison 4,50
***
Knackiger Feldsalat in Vinaigrette 5,--
***
Kräftige Sauerkrautrahmsuppe mit gebratenem Speck 7,80
***
Hackbällchen in pikanter Tomatensauce dazu Baguette 7,80
***
Kräftige Rinderkraftbrühe mit gebratener Nudel-Leberrolle 8,80
***
Gebratene Scheiben von Serviettenknödeln mit Feldsalat und Parmesan überhobelt 9,80
***
Knackiger Feldsalat mit warmen Buttercroutons und geröstetem Speck oder frisch geraspeltem Meerrettich 9,80
***
Blatt-Eiersalat mit gerösteten Walnüssen und hausgeräuchertem Wildschweinschinken dazu Baguette 10,80
***
½ Dtz Weinbergschnecken „Hofmeister Art“ (Spezial-Würzbutter) dazu Baguette 10,80
***
Schinkenteller – eine Variation unserer hausgeräucherten Schinkenspezialitäten mit Butter, Pflaumen-Zwiebelmarmelade und Baguette 14,80

## ***Versucherle…***

Gebratene Pfälzer Nudelrolle mit Schweinefleisch-Leberfüllung auf Sauerkraut-Kartoffelstampf 11,80

***

Geschnetzelte Schweineleber in Apfelsauce dazu Macairekartoffel 12,80

***

Riesengarnelen „Provencal“ mit Baguette 14,80

***

Regenbogenforellenfilet in Pinienkernbutter mit Kartoffel-Petersilienstampf 16,80

***

Paniertes Lammbries auf cremigem Kartoffel-Kohlrabigemüse 16,80

## ***Hauptgerichte..***

Gebratene Nudel-Gemüserollen mit hausgemachter Tomatensauce und Parmesan (Vegi) 16,80

***

Salzfleisch oder Knöchel mit Sauerkraut und hausgemachtem Kartoffelpüree 18,80

***

Nudelduett – gebratene Nudelrollen mit Pfälzer Leberknödelfüllung und mit Gemüsefüllung auf cremigem Kartoffel-Kohlrabigemüse 18,80

***

Bernd`s Rückensteak „Spezial“ vom Pfälzer Strohschwein mit Chili, Knoblauch und Petersilie in Butter geschwenkt dazu Bratkartoffeln 19,80

***

Pikantes Schweineragout mit Kräutern und Wurzelgemüse geschmort auf Pasta mit Parmesan 20,80 (Kl. Portion 16,80)

***

Paniertes Schweineschnitzel „Großmutter Art“ mit Bratkartoffeln und Butter-erbsen oder Salat (das Ei vom panieren kommt mit in die Pfanne) 20,80

***

Grillsteak vom Strohschweinrücken mit gebratenem Speck, hausgemachter Hofmeisterbutter, Kartoffelschiffchen und Blattsalat 23,80

***

Coq au vin – der Französische Klassiker - Teile vom frischen Freiland-Maishähnchen in kräftiger Rotweinsauce geschmort dazu Nudeln 24,80

***

Cordon Bleu (vom Schwein) mit Käse und unserem Rohschinken pikant gefüllt dazu Bratkartoffeln und Salat 24,80

***

Lachsforellenfilet in Dijon-Senfsahne dazu Petersilien-Kartoffelstampf und Marktgemüse 28,80

***

Geschmorte Rinderbeinscheibe in Rotweinsauce dazu hausgemachte Macairekartoffeln und Gemüse der Saison 28,80 (Kl. Portion 23,80)

***

Geschnetzelte Lammleber in Whisky-Pfeffersauce dazu Spätzle vom Brett und Salat 28,80

***

Lammleber in Knoblauch-Petersilienbutter gebraten dazu grüne Bohnen und Bratkartoffeln 28,80

## ***Dessert….***

Affogato al cafe – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 3,50

***

Gemischtes Eis ohne Sahne 5,60 ….mit Sahne 7,--

***

Vanilleeis **oder** Walnusseis mit Baileys **oder** Eierlikör **oder** hausgemachter Karamellsauce und Sahne 8,40

***

Himbeersorbet mit Wodka 8,80

## ***Fer ganz hinerher….***

Haselnussgeist von Willi Peter 2 cl – 7,80