

Unsere Empfehlung

Winzersekt Blanc de blanc trocken
Weingut Stentz in Mörzheim 0,1 l – 7,80

Vorspeisen.....

Gemischter Salat der Saison **(Vegi)** 4,80

Endiviensalat mit warmem Kartoffel-Speckdressing 7,80

Hühnerkraftbrühe mit hausgemachter, gemischter Einlage 8,80

Herzhafte Kartoffelrahmsuppe mit gebratenem Champignons 8,80

Knackiger Feldsalat mit Croutons dazu gerösteten Speck oder frisch
geraspeltem Meerrettich **(Vegi)** 10,80

½ Dtz Weinbergschnecken „Hofmeister Art“ in kräftiger Knoblauch-Würzbutter
dazu Baguette 11,80

Carpaccio vom Beergermeschderstick „Nach Art des Chefs“ mit Knoblauch,
Pfeffer, Olivenöl und Parmesan dazu Baguette 14,80

Schinkenteller – eine Auswahl unserer hausgeräucherten Schinkenspezialitäten
mit Feigen-Zwiebelmarmelade, Butter und Baguette 16,80

Versucherle...

Frische Schweineleber in Kräuterrahm dazu Baguette zum Stippen 12,80

Blumenkohl mit Schinken und Eigelb-Käsehaube überbacken
dazu Baguette 12,80

Lachsforellenfilet mit Hofmeisterbutter und Petersilien-Kartoffelstampf 17,80

Schafskäsepfännchen mit Tomaten, Knoblauch, Kräutern dazu Baguette 9,80

Hauptgerichte..

Hausgemachte Teigtäschle mit Schafskäse-Kräuterfüllung, gebutterten
Tomatenwürfeln und Parmesan **(Vegi)** 20,80 (Kl. Portion 16,80)

Frische geschnetzelte Schweineleber in Apfel-Zwiebelsauce dazu
Geditschde-Gedatschde 22,80

Allgäuer Rahmschnitzel – Schweinerückenschnitzel in Rahmsauce mit
Käse überbacken dazu Bratkartoffeln 22,80

Schweinerückensteak in Cafe de Pari`sauce dazu Bohnenröllchen
und hausgemachte Geditschde-Gedatschde 22,80

Schweinerückensteak mit Gorgonzola überschmelzt dazu grüne Bohnen
und Bratkartoffeln 23,80

Herzhaftes Rehragout mit Kastanien und Champignons geschmort auf
Pasta mit Parmesan 25,80 (Kl. Portion 21,80)

Cordon bleu (extra für Kurt) vom Schwein mit „unserem“ Rohschinken
und Käse pikant gefüllt dazu Bratkartoffeln und Salat 26,80

Frisches Lachsfilet in Petersilienbutter gebraten dazu Champignon-
Kartoffelstampf 28,80

Gekochtes Beergemeschderstick (Rindfleisch) in Senf-Petersiliensauce,
Wurzelgemüse und Salzkartoffeln 28,80

Kalbshaxenbraten mit feiner Bratensauce, hausgemachten Geditschde-
Gedatschde und Wurzelgemüse 30,80

Rehschnitzel in Pfälzer Kastaniensauce dazu hausgemachte Buwespitze,
Preiselbeeren und Apfelrotkohl oder Feldsalat 34,80

Dessert...

Affogato al cafe – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 4,20

Gemischtes Eis (3 Kugeln) 4,80 / mit Sahne 6,80

Himbeersorbet mit Sekt 8,80

Vanilleeis **oder** Salzkaramelleis mit Baileys **oder** Eierlikör und Sahne 8,80

Hausgemachte Schoko Panna cotta mit Pfirsichpüree 10,80