

## *Unsere Aperitifempfehlung*

**Winzersekt trocken - Weingut Stentz Mörzheim  
Blanc de Blanc 0,1 l – 7,80**

### *Vorspeisen.....*

Gem. Salat der Saison (**Vegi**) 4,80

\*\*\*

Knackiger Feldsalat in Vinaigrette (**Vegi**) 5,20

\*\*\*

Tafelspitzbrühe mit hausgemachter Nudelrolle mit Fleisch-  
Pfifferlingfüllung 8,80

\*\*\*

Hausgeräucherter Rinderschinken mit Blattsalaten in Feigenbalsamico,  
geröstete Walnüsse und Baguette 13,80

\*\*\*

Carpaccio vom Tafelspitz „a la Chef“ mit Knoblauch, schwarzem Pfeffer,  
Olivenöl und Parmesan dazu Baguette 14,80

### *Versucherle...*

Geschnetzelte Schweinelende „Bozener Art“ mit Pfifferlingen, Speck und  
Tomaten dazu Nudeln 15,80

### *Hauptgerichte..*

Stallhasenragout mit Gemüse geschmort auf Pasta mit Parmesan 20,80

\*\*\*

Bernd`s Strohschweinrückensteak „Spezial“, Chili, Knoblauch,  
Petersilie dazu Bratkartoffeln 20,80

\*\*\*

Tafelspitz in Dijon-Senfsauce dazu Wirsing-Kartoffelstampf 24,80

\*\*\*

Kotelett vom Pfälzer Landschwein (380g), Pfefferbutter, grüne Bohnen,  
gebratene Kartoffeln 24,80

\*\*\*

Hähnchenpfanne – Halbes Freilandhähnchen frisch und knusprig aus dem  
Ofen auf buntem Kartoffelschmorgemüse 24,80

\*\*\*

Cordon Bleu (vom Schwein) mit Käse und unserem Rohschinken pikant  
gefüllt dazu Bratkartoffeln und Salat 26,80

\*\*\*

Stallhasenrücken mit Waldpilzfüllung, Bratensauce und Wirsing-  
Kartoffelstampf 30,80

## *Dessert....*

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

\*\*\*

1te Kugel 1,80, 2 te Kugel 1,60, jede weitere Kugel 1,40

Topping (Baileys, Eierlikör, Kompott, Karamellsauce) 2,50 / Port. Sahne 2,--

\*\*\*

3 Kugeln Vanilleeis **oder** Walnusseis mit Baileys **oder** Aprikosenkompott  
**oder** Eierlikör **oder** Karamellsauce und Sahne 8,40

\*\*\*

Birnensorbet mit Birnenbrand 8,80

\*\*\*

Zimt Panna cotta mit Aprikosenkompott 10,80

# *Steinpilze, steinpilze, Steinp.....*

## Vorspeisen....

Herzhafte Pfälzer Kartoffelsuppe mit gebutterten Steinpilzen 8,80

\*\*\*

Knackiger Feldsalat mit frischen gebutterten  
Steinpilzen und Baguette (**Vegi**) 12,80

\*\*\*

Steinpilzcarpaccio mit Baguette (**Vegi**) 12,80

## Versucherle.....

Steinpilzrahmnudeln mit Parmesan 12,80

\*\*\*

Geschnetzelte Hühnerbrust in Steinpilzrahm mit Serviettenknödel 12,80

## Hauptgerichte.....

Gebratene Nudelrolle mit Steinpilzfüllung auf Rahmwirsing (**Vegi**) 18,80

\*\*\*

Cremiges Steinpilzragout mit hausgemachten Serviettenknödeln (**Vegi**) 19,80

\*\*\*

Hausgemachte Fleischknödel mit Steinpilzsauce und Wirsing-  
Kartoffelstampf 22,80

\*\*\*

Freiland-Maishähnchenbrust auf der Haut gebraten auf gebutterten Stein-  
pilzen dazu gebratene Kartoffeln und Marktgemüse 24,80

\*\*\*

Rückensteak vom Pfälzer Landschwein mit Rahmsteinpilzen, hausgemachten  
Serviettenknödeln und Salat 25,80

\*\*\*

Geschmorte Stallhasenkeule in kräftiger Bratensauce dazu Rahmbohnen und  
Steinpilz-Kartoffelstampf 28,80

\*\*\*

Flußzanderfilet in Petersilienbutter gebraten dazu grüne Bohnen und  
Steinpilz-Kartoffelstampf 28,80

**Als Beilage servieren wir Ihnen auf Wunsch  
eine Portion gebutterte Steinpilze 7,80**