

## **Unsere Aperitifempfehlung**

**Secco trocken - Weingut Stentz Mörzheim 0,1 l – 6,80**

### **Vorspeisen.....**

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

\*\*\*

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

\*\*\*

Brühe vom Highlandrind mit Fleisch und hausgemachter Einlage 8,80

\*\*\*

Steinpilzrahmsüppchen mit hausgeräuchertem Wildschinken 9,80

\*\*\*

Aromatische Rehkraftbrühe mit Steinpilzknödek 9,80

\*\*\*

Feldsalat mit warmen Buttercroutons und frisch geraspelt  
Meerrettich (**Vegi**) 10,80

\*\*\*

Gratinierter Ziegencamembert mit Honig und schwarzem Pfeffer,  
Blattsalat, Baguette (**Vegi**) 15,80

### **Versucherle.....**

Schafskäsepfännchen, Tomaten, Peperoni, Knoblauch, Baguette (**Vegi**) 10,80

\*\*\*

Gebratene Chili-Blutwurst mit Bratensauce auf Apfel-Kartoffelstampf 11,80

\*\*\*

Geschmorte Rinderwade auf Pasta in Rotwein-Gemüsesauce 14,80

\*\*\*

Frisches Lachsforellenfilet in Zitronen-Korianderbutter dazu Elsässer  
Kartoffelstampf 17,80

### **Für den kleinen Hunger...**

Herzhaftes Rehragout mit Kastanien, Gemüse und Pilzen geschmort  
auf Pasta mit Parmesan 20,80

\*\*\*

Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln 20,80

\*\*\*

Rehrücken „Burgunder Art“ in Rotwein-Champignonsauce dazu Rahmwirsing  
und Kartoffelknödel 25,80

***Da die Oma Ihr Rende uf bessern muss, mischd se  
hald a mol wieder mit.***

### **Hauptgerichte..**

Grobe Pfälzer Bratwurst mit Apfelrotkohl und hausgemachtem  
Kartoffelpüree Eine Bratwurst 14,80 / Zwei Bratwürste 18,80  
*(des is en Grumbeerstampes wie er sein soll, un net aus de Dud)*

\*\*\*

Gebratener Kastaniensaumagen mit Bratensauce und Wirsing-  
Kartoffelstampf 19,80  
*(Wersching is em Kanneflicker Andon sei Lieblingsgemies)*

\*\*\*

Bernd`s „Spezialsteak“ (vom Landschwein), Chili, Knoblauch,  
Petersilie dazu Bratkartoffeln 20,80

\*\*\*

Jägerschnitzel a la Bernd vom Landschwein in Champignonrahm dazu  
Bratkartoffeln 21,80

\*\*\*

Hausgemachte Saure Bohnen mit gekochtem Knöchel oder Salzfleisch und  
hausgemachtem Kartoffelpüree 21,80  
*(die Saure Bohne macht die Oma in de Stänner ei, wie frieher)*

\*\*\*

Hausgemachte Steinpilz-Semmelknödel mit gerösteten Walnüssen auf  
cremigem Wirsing (Vegi) Ein Knödel 18,80 / Zwei Knödel 22,80  
*(die Schwämm sammelt de Ald Schorsch, der hod sei Blätz)*

\*\*\*

Kräftige Schweineroulade mit Fleischfüllung dazu Bratensauce, Apfel-  
rotkohl und hausgemachtes Kartoffelpüree 24,80  
*(des Rodkraud beizt die Dande Liesl iwwer Nacht mit Äpfel un Zimt)*

\*\*\*

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

\*\*\*

Herzhafter Rehgulasch mit hausgemachten Kartoffelknödeln, Preiselbeeren  
und Apfelrotkohl oder Feldsalat 28,80

*(die Böck schießt de Ald Lischdeschreiwir, un was fer Böck der schießt)*

\*\*\*

Geschmorte Rehhaxe in kräftiger Wildsauce dazu Apfelrotkohl  
und hausgemachte Kartoffelknödel 28,80

**(die Grumbeer knepp sinn uf de ene Seid abglacht, damit se net vum Deller  
rolle)**

\*\*\*

Frisches Lachsforellenfilet in Petersiliensahne dazu Nudeln und Salat 29,80

\*\*\*

Rehsteak in Kastanienrahm dazu Apfelrotkohl und hausgemachtes  
Kartoffelpüree 30,80

*(die Keeschde muss es klee Marieche ufmache)*

### ***Für 2 Pers.***

***Kotelett vom Highlandrind (ca. 900g) mit  
hausgemachter Kräuterbutter, Marktgemüse,  
gebratenen Kartoffeln und Feldsalat 82,80***

### **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

Baileys, Eierlikör, Karamellsauce 2,50

Port. Sahne 2,--

\*\*\*

3 Kugeln Vanilleeis **oder** gebranntes Mandeleis, Topping und Sahne 8,40

\*\*\*

Maracujasorbet mit Sekt 8,80

\*\*\*

Feine Milchkaffee Panna cotta mit Birnen in Rotweinsirup 10,80