Unsere Empfehlung

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

****

Martini floreale (alkoholfrei) 5 cl – 5,--

Vorspeise…

Gemischter Salat der Saison **(Vegi)** 4,80 Feldsalat in Vinagrette **(Vegi)** 5,20

***

Aromatische Rinderkraftbrühe mit hausgemachter, gemischter Einlage 8,80

***

Anti-Grippe-Suppe (Hühnerkraftbrühe mit Knoblauch, Chili, Hühnerfleisch und Nudeln) 8,80

***

Herzhafte Pfälzer Kastanienrahmsuppe mit gebutterten Croutons 8,80

***

½ Dtz Weinbergschnecken „Elsässer Art“ mit Baguette 10,80

Knackiger Feldsalat mit ….

warmen Buttercroutons und geröstetem Speck 10,80

---

warmen Buttercroutons und frisch geraspeltem Meerrettich (Vegi) 10,80

---

mit Birnenspalten und gehobeltem Ziegenhartkäse (Vegi) 12,80

---

mit gratiniertem Ziegenkäse (Vegi) 12,80

Versucherle…

Chicoree im Speckmantel gebraten mit Eigelb-Käsehaube gratiniert
dazu Baguette 12,80

***

Hausgemachte Ravioli mit Rehfüllung in Apfel-Wildsauce 14,80

Hauptgerichte..

Bunte Gemüserahmnudeln mit Parmesan **(Vegi)** 18,80

***

Schweinesteak „Spezial“ mit Chili, Knoblauch und Petersilie dazu
Bratkartoffeln 22,80

***

Gaisburger Marsch – Herzhafter Rindfleischeintopf mit Gemüse, Kartoffeln,
Spätzle und Röstzwiebeln 22,80 (Kl. Portion 16,80)

***

Hühnerfricassee mit Champignons dazu Nudeln 22,80

***

Pasta mit Krabben und Hühnerfleisch in cremiger Sauce 22,80

***

Jägerschnitzel - Schweinerückenschnitzel in Champignonrahmsauce mit Bratkartoffeln oder Spätzle vom Brett 25,80 (Kl. Portion 20,80)

***

Gänseleber „Normandie“ in flambierter Calvados-Apfelsauce dazu Spätzle vom Brett 25,80

***

Cordon Bleu vom Schwein mit Käse und „unserem“ hausgeräucherten Schinken gefüllt dazu Bratkartoffeln und Salat 27,80

***

Kotelett vom Pfälzer Landschwein mit Kastanienhaube, Bratensauce, gebackenen Kartoffelknödeln und Feldsalat 28,80

***

Schweinerückensteak mit gebratener Gänseleber in Rahmsauce dazu Spätzle vom Brett und Feldsalat 28,80

***

Hausgemachter Sauerbraten (vom Rind) mit hausgemachten Kartoffelknödeln und hausgebeiztem Apfelrotkohl oder Feldsalat 28,80

***

Rotbarbenfilets in Kräuterbutter gebraten mit Blattspinat-Kartoffelstampf 30,80

Für den kleinen Hunger….

Schweinelende in Krabbenrahmsauce dazu Marktgemüse und Nudeln 24,80

Dessert…

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

***

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

***

Himbeersorbet mit Himbeergeist **oder** Sekt 8,80

***

Vanilleeis **oder** Haselnusseis mit Baileys **oder** Eierlikör **oder** hausgemachter Karamellsauce und Sahne 8,80

***

Hausgemachte Creme Caramell mit Himbeercoulis 8,80

Tafelfreuden…..

Versucherle…

Frische Rehleber in Williams-Christ Birnensauce dazu
Kartoffeltaler 16,80

Frische Muscheln „Belgisch“ in Lauch-Pernodsauce mit
Baguette 20,80 (Kl. Portion 16,80)

***

Große, entbeinte geschmorte Gänsekeule mit Fleischfüllung
dazu Bratensauce, Kartoffelknödel und Apfelrotkohl
oder Rosenkohl 34,80

Für den kleinen Hunger…..

Jung-Schweinebraten mit Rosenkohl und
Kartoffelknödel 18,80