

## Unsere Empfehlung

Winzersekt Rosè trocken Weingut Stentz in  
Mörzheim 0,1 l – 7,80

\*\*\*

Hausgemachter Französischer Walnusswein 5cl – 5,80

\*\*\*

Limoncello-Sprizz – 0,25 l – 6,80

## Vorspeisen.....

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

\*\*\*

Hausgemachte Spargelcremesuppe (**Vegi**) 6,80

\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Suppeneinlagen **oder**  
mit Rindfleisch und Nudeln 8,80

\*\*\*

Feine Champignonrahmsuppe mit Mini-Semmelknödeln 8,80

\*\*\*

Lauwarmer geschmolzener Münsterkäse mit schwarzem Pfeffer,  
Walnüssen und Baguette (**Vegi**) 10,80

\*\*\*

Knackiger Blattsalat mit gerösteten Walnüssen, Birnenspalten und  
Ziegenhartkäse überhobelt (**Vegi**) 12,80

\*\*\*

Weiß-Grüner Spargelsalat auf hausgeräuchertem Wildschwein-  
schinken dazu Baguette 16,80

\*\*\*

Carpaccio vom Beergermeschderstick alla Chef mit Knoblauch, Parmesan,  
Olivenöl und schwarzem Pfeffer dazu Baguette 14,80

\*\*\*

Pochierte Hühnerbrust alla Vitello tonnato (mit hausgemachter Thunfischsauce)  
dazu Baguette 14,80

## Versucherle...

Schafskäsepfännchen mit Knoblauch, Käuern und Peperoni  
dazu Baguette (**Vegi**) 9,80

\*\*\*

Weiß-Grüner Spargel mit Eigelb-Käsehaube gratiniert dazu Baguette  
(**Vegi**) 13,80

\*\*\*

## Hauptgerichte..

Paniertes Schweinenackenschnitzel (vom Pfälzer Strohschwein) mit  
Bratkartoffeln 20,80

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli mit Gierschfrischkäsefüllung mit gebuttertem weißem  
und grünem Spargel und Parmesan (**Vegi**) 22,80

\*\*\*

Man mehme eine tolle Schmorbratensauce und schwenke Nudeln darin, dann  
legt man ein Rückensteak vom pfälzer Landschwein darauf und überrasple mit  
Parmesan (***einfach aber Saugut***) 22,80

\*\*\*

Panierte Hühnerbrust mit cremigem Kartoffel-Spargelgemüse 24,80

\*\*\*

Hausgemachte Schweineroulade mit Fleischfüllung dazu Bratensauce  
und Bohnen-Kartoffelstampf 26,80

\*\*\*

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

\*\*\*

Frisches Lachsforellenfilet mit gebutterten Champignons, Marktgemüse und  
gebratene Kartoffelchen 30,80

\*\*\*

Weißer Stangenspargel im Pfannkuchen-Schinkenmantel mit hausgemachter  
Sauce Hollandaise gratiniert 30,80

\*\*\*

Geschmorte Lammhaxe vom Busenberger Lamm in Rosmarinsauce mit  
grünen Bohnen und Geditschde-Gedatschde 30,80

\*\*\*

Medaillons vom Busenberger Lammrücken in Knoblauchsauce mit Markt-  
gemüse und hausgemachten Buwespitzle 34,80

## Dessert...

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

\*\*\*

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

\*\*\*

Birnensorbet mit William Christ 8,80

\*\*\*

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

\*\*\*

Hausgemachte Holunder Panna cotta mit Rhabarberkompott  
und Streuseln 10,80