

Unser Tipp..

**Kräuterspritz – hausgemachter Kräutersirup, Eiswürfel, Mineralwasser,
Zitrone 0,25 l – 2,60 / 0,5 l – 4,80**

Lillet (Berry, White Peach oder Tonic) auf Eis mit Minze 0,2 l – 7,80

Vorspeisen.....

Gem. Salat der Saison (Vegi) 4,50

Tafelspitzbrühe, gem Einlage 8,80

Aromatisches Pfifferlingscremesüppchen mit Nußschinken 9,80

**+

Blattsalat, Aprikosen, geröstete Walnüsse, Feigenblattöl (Vegi) 10,80

Knackige Salate in Trauben-Senfdressing, gebutterte Pfifferlinge und
Raspel vom Ziegenhartkäse 12,80

Mit Honig und schwarzem Pfeffer gratinierter Ziegenkäse dazu kleine
Salatgarnitur und Baguette 14,80

Hausgeräucherter Rinder- und Nußschinken mit Cantaloupmelone und
Baguette 14,80

Versucherle...

Ochsenschwanzragout (mit Knochen) Rotwein-Chilisauce, Nudeln 13,80

Rotbarbenfilet in Knoblauch-Speckbutter mit Zucchinireis 14,80

Hauptgerichte..

Hausgemachte Nudelrolle mit Gemüsefüllung auf San Marzano-
Tomatengemüse dazu Parmesan (Vegi) 18,80

Bernd`s Strohschweinrückensteak „Spezial“, Chili, Knoblauch,
Petersilie, Bratkartoffeln 19,80

Knusprige, entbeinte Hähnchenkeule mit Schweinemettfüllung dazu
Bratensauce und cremiges Rübchen-Kartoffelgemüse 19,80

Pasta mit geräuchertem Forellenfilet in Lauchsahne mit Parmesan 20,80

Steak vom Pfälzer Landschwein mit gebratenen Kartoffeln und Bohnen-
Tomatengemüse dazu in Olivenöl gekochter Knoblauch 22,80

Schweineschnitzel „Försterin“ natur gebraten mit frischen Champignons
und Pfifferlingen in Rahm dazu Serviettenknödel oder Spätzle vom Brett 23,80

Regenbogenforellenfilet mit frischem Blattspinat und Eigelb-Käsehaube
gratiniert auf Kartoffelstampf 23,80

Geschnetzelte Schweinelende „Farmer Art“ mit Speck, Tomaten, Knoblauch
und Champignons dazu Nudeln 25,80

Freilandhähnchenteile knusprig frisch aus dem Ofen auf buntem
Kartoffelschmorgemüse 25,80

Kräftiger Rehulasch mit Spätzle vom Brett und Preiselbeeren 26,80

Paniertes Wildschweinschnitzel mit cremigen Pfifferlingnudeln und
Preiselbeeren 27,80

Rehsteak in Pfifferlingrahm mit Marktgemüse und hausgemachten
Geditschde-Gedatschde 32,80 (Kl. Portion 26,80)

Portion gebuttertes Marktgemüse als Beilage 4,50

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) 2,50 / Port. Sahne 2,--

Vanilleeis **oder** Haselnusseis mit Baileys **oder** Aprikosenkompott
und Sahne 8,40

Zitronensorbet mit Wodka 8,80

Hausgemachte Panna cotta mit Aprikosenkompott 8,80