

## Unsere Empfehlung

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

\*\*\*

Hausgemachter Französischer Walnusswein 5cl – 5,80

\*\*\*

Martini Floreale (alkoholfrei) 5 cl – 5,00

## Vorspeisen.....

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

\*\*\*

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

\*\*\*

Aromatische Lammkraftbrühe mit hausgemachter grüner Einlage 9,80

\*\*\*

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

\*\*\*

Ziegenkäse im Töpfchen mit Honig und Thymian gratiniert dazu  
Blattsalatgarnitur (**Vegi**) 12,80

\*\*\*

Lauwarmer Champignonsalat auf hausgeräuchertem Wildschwein-  
schinken dazu Baguette 14,80

\*\*\*

Gekochtes Rindfleisch alla Vitello tonnato mit Baguette 14,80

## Versucherle...

Pasta in cremiger Parmesansauce mit Streifen vom hausgeräucherten  
Rohschinken 12,80

\*\*\*

Paniertes Schweinemedailon auf Champignon-Kartoffelstampf 17,80

\*\*\*

Lachsforellenfilet in Zitronenbutter auf Blattspinat-Kartoffelstampf 17,80

## Hauptgerichte..

Hausgemachte Ziegenfrischkäse-Kartoffel-Bärlauchgnocchi mit Tomaten-  
würfeln und Käse-Eigelbhaube gratiniert (**Vegi**) 22,80 (Kl. Portion 18,80)

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli mit Kartoffelfüllung dazu gebutterten  
Blattspinat und Krabben mit Parmesan überhobelt 23,80

Allgäuer Rahmschnitzel (vom Schwein) mit Käse überbacken  
dazu handgeschabte Spätzle 22,80

\*\*\*

Frische Schweineleber „Normandie“ mit Äpfeln und Calvados in  
feiner Sauce dazu Spätzle vom Brett 22,80

\*\*\*

Schweinerückensteak vom Pfälzer Landschwein mit frischem Meerrettich  
überraspelt dazu grüne Bohnen und Bratkartoffeln 24,80

\*\*\*

Grillsteak vom Pfälzer Landschweinerücken mit Bärlauchaioli, Markt-  
gemüse und gebratenen Kartoffeln 24,80

\*\*\*

Coq au vin – der Französische Klassiker – Freiland-Maishähnchenteile  
in Rotweinsauce geschmort dazu Nudeln 24,80

\*\*\*

Geschmorte Ochsenbrust in Kräuter-Rotweinsauce dazu hausgemachte  
Geditschde-Gedatschde und Marktgemüse 28,80

\*\*\*

Gekochte Ochsenbrust in Dijonsensauce mit Gemüse der Saison  
**oder** Salat und Salzkartoffeln 28,80

\*\*\*

Frisches Lachsforellenfilet in Butter gebraten dazu bunte  
Gemüserahmnudeln 30,80

\*\*\*

## **Dessert...**

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

\*\*\*

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

\*\*\*

Himbeersorbet mit Sekt **oder** Birnensorbet mit William Christ 8,80

\*\*\*

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

\*\*\*

Hausgemachter Vanilleflan mit Himbeer-  
Rhabarberkompott 10,80