

Unsere Aperitifempfehlung

Winzersekt trocken (Blanc de Blanc vom Weingut Stentz Mörzheim)
0,1 l – 8,80

Vorspeisen.....

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

Kräftige Gemüserahmsuppe mit gebratenen Champignons (**Vegi**) 8,80

Hühnersuppe mit Hühnerfleisch, Gemüse und Nudeln 8,80

Knackiger Feldsalat mit warmen Croutons und knusprigem Speck
oder frisch geraspeltem Meerrettich 10,80

Hausgemachte Ravioli mit Kabeljaufüllung, Zitronenbutter, Parmesan 13,80

Hausgemachte Rehpastete und Rehschinken mit Feldsalat 14,80

Versucherle,,,,,

Rehrücken in Kastanienrahm mit Macairekartoffel 17,80

Lammrückenmedaillon a la Provençal mit Kartoffelschiffchen 17,80

Hauptgerichte..

Allgäuer Käsespätzle (**Vegi**) 16,80

Hühnerfricassee mit frischen Champignons dazu Nudeln 20,80

Pasta mit geräuchertem Forellenfilet in Lauchsahne mit Parmesan 20,80

Aromatisches Rehragout mit Champignons geschmort auf Pasta mit
Parmesan 24,80 (Kl. Portion 20,80)

Kräftiges Lammragout mit Wurzelgemüse und Kräutern geschmort auf
Pasta mit Parmesan 24,80 (Kl. Portion 20,80)

Schweineroulade „Klassisch“ mit Speck, Gurke und Senf gefüllt dazu
hausgemachte gemischte Knödel und Apfelrotkohl 24,80

Kaninchenrücken im Speckmantel mit roter Paprikarahmsauce, Marktgemüse
und hausgemachten Geditschde-Gedatschde 30,80

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

Herzhafter Rehgulasch mit gemischten Knödeln, Preiselbeeren
und Apfelrotkohl 28,80

Gebratenes schwarzes Heilbuttfilet auf cremigem Petersilienwurzel-
Kartoffelgemüse 28,80

Feuertopf – Rumpsteakwürfel in feuriger Sauce mit Chili, Tomaten,
Knoblauch, Speck dazu Nudeln 28,80

Rehsteak in Champignonrahm mit Spätzle vom Brett, Rahmwirsing und
Preiselbeeren 30,80

Lammsteak in Pfeffersauce mit hausgemachten Geditschde-Gedatschde und
Marktgemüse 30,80 (Kl. Portion 24,80)

Rumpsteak (ca. 280g) „Pfälzer Art“ mit Zwiebeln und Bratkartoffeln 30,80

Lammrücken in aromatischer Kräuterbutter gebraten dazu grüne Bohnen und
Bratkartoffeln 35,80 (Kl. Portion 29,80)

Für den kleinen Hunger....

Geschmortes Schweinebäckle mit Bratensauce und Wirsing-
Kartoffelstampf 20,80

Lammfilet in Paprika dazu Spätzle vom Brett und Marktgemüse 20,80

Dessert...

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

3 Kugeln Vanilleeis oder gebrantes Mandeleis mit Baileys oder Eierlikör oder
Karamellsauce und Sahne 8,80

Hausgemachte Schoko-Lebkuchenmousse mit Preiselbeerkompott 10,80

Warme Topfenockerln mit Mohnbutter und Feigenkompott 10,80

Fer ganz hinerher....

Botucal – Aromatischer Rum aus Venezuela 2 cl – 6,80