Unsere Empfehlung

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

***

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

***

Limoncello Sprizz – Erfrischender Italienischer Aperitif ¼ l – 7,50

Vorspeise…

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

***

Aromatische Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle oder Leberknödel 8,80

***

Herzhafte Pfälzer Kartoffelsuppe mit gebutterten Champignons 8,80

***

Lauwarmer Münsterkäse mit Walnüssen und 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

---

mit hausgemachter Rehpastete und Preiselbeeren 15,80

Versucherle…

Gebratene Chili-Blutwursträdle auf Apfel-Kartoffelstampf 12,80

***

Hausgemachte Teigtaschen mit Ochsenschwanzfüllung in Salbeibutter mit Parmesan 14,80

Hauptgerichte..

Hausgemachte gebratene Nudelrolle mit Spinat-Schafskäsefüllung auf gebuttertem Marktgemüse mit Parmesan (Vegi) 20,80

***

Hausgemachte Saure Bohnen mit Knöchel (Eisbein) **oder** Salzfleisch und hausgemachtem Kartoffelpüree 20,80

***

Scharfes Heidschnuckenragout mit Pasta und Parmesan 26,80
(Kl. Portion 22,80)

***

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

***

Rinderschmorbraten mit kräftiger Rotweinsauce **oder** paniertes Kotelett vom Pfälzer Landschwein mit hausgebeiztem Apfelrotkohl und hausgemachtem Kartoffelpüree (net aus de Dud) 28,80 (Schmorbraten kleine Portion 24,80)

***

Schweinelende im Speckmantel mit Kräuter-Knoblauchfüllung am Stück gebraten dazu Bratensauce, Kartoffeltaler und Marktgemüse 28,80

***

Flußzanderfilet „Müllerin“ mit Salzkartoffeln und gem. Salat 30,80

***

Heidschnuckenbraten mit Marktgemüse und hausgemachten Kartoffelplätzchen 30,80

***

Rehschnitzel in Williams Christ Birnensauce dazu Wirsing-Kartoffelstampf 34,80

Unsere Klassiker….

Schweinerückensteak „Spezial“ mit Chili, Knoblauch und Petersilie 22,80

***

Jägerschnitzel „a la Bernd“ Schweinerückenschnitzel in feiner Champignon-rahmsauce 23,80

dazu reichen wir Baguette – auf Wunsch auch Bratkartoffeln, Marktgemüse oder Salat je 4,80

Für den kleinen Hunger….

Rehrücken (120g) in feiner Pilzrahmsauce dazu hausgemachte Kartoffeltaler und Marktgemüse 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 und Sahne 8,80

***

Hausgemachte Kaffee Panna cotta mit Safran-Birnen 8,80