

Unsere Empfehlung

Secco trocken Weingut Stentz in Mörzheim 0,1 l – 6,80

2024er Weißburgunder feinherb - Weingut Geisser Schweigen 0,25 l – 7,20

Vorspeisen.....

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

Endiviensalat mit lauwarmem Kartoffel-Speckdressing 7,80

Carpaccio von San Marzanotomaten mit Basilikum und Knoblauch-Joghurtdressing (**Vegi**) 7,80

Rinderkraftbrühe mit hausgemachter, gemischter Einlage 8,80

Aromatische Rehkraftbrühe mit gebratener, hausgemachter Nudelrolle mit Wildfüllung 9,80

Pimientos de Patron (Bratpaprika) mit hausgemachter Aioli und Baguette 9,80

Mozarella mit San Marzanotomaten, Basilikum, Olivenöl und Balsamico dazu Baguette (**Vegi**) 10,80

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

Spezialitätenteller – Hausgeräucherter Wildschweinschinken, hausgemachte Rehpastete, Melone und Baguette 14,80

Versucherle.....

Schafskäsepfännchen mit Tomaten, Peperoni, Knoblauch und Kräutern dazu Baguette (**Vegi**) 10,80

Riesengarnelen a la Provençal mit Baguette 12,80

Piccata von der Hühnerbrust auf Tomatennudeln 13,80

Panierte Schweinelende auf cremigem Kartoffel-Kohlrabigemüse 16,80

Hauptgerichte..

Herzhafter Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln 17,80

Paniertes Schweinenackenschnitzel „Großmutter Art“ (da kommt das Ei vom panieren mit in die Pfanne) dazu Bratkartoffeln 19,80

Hausgemachte Frischkräuter-Gnocchi mit Tomatenwürfeln und
Parmesan (**Vegi**) 20,80 (Kl. Portion 16,80)

Bernd`s Spezialsteak – Schweinerückensteak mit geschwenktem Knoblauch,
Chili und Petersilie dazu Bratkartoffeln 22,80

Gebratene hausgemachte Nudelrolle mit Wildfleischfüllung auf
Rahmpilzen mit Parmesan 22,80 (Kl. Portion 18,80)

Kräuterschnitzel – Schweineschnitzel in Kräuterrahmsauce mit hausgemachten
Geditschde-Gedatschde 22,80 (Kl. Portion 18,80)

Mozarellasteak – Schweinerückensteak mit Tomaten und Mozzarella über-
schmelzt dazu cremige Parmesanspaghetti 22,80

Hähnchenbrust knusprig mit Haut gebraten auf buntem Kartoffel-
schmorgemüse 23,80

Kotelett vom Pfälzer Landschwein „Elsässer Art“ mit Münsterkäse über-
schmelzt dazu gebratene Kartoffeln und Marktgemüse 26,80

Herzhafter Gulasch von Reh und Wildschwein dazu Geditschde-
Gedatschde, Preiselbeeren und Salat 28,80

Rotbarbenfilets in Kräuterbutter gebraten mit Marktgemüse und
geschwenkten Kartoffeln 30,80

Wildschweinsteak vom Grill mit hausgemachter Aioli, Pfefferbutter,
Marktgemüse und gebratenen Kartoffeln 32,80

Rinderhüftsteak (200g) vom Grill mit hausgemachter Pfefferbutter,
gebratenen Kartoffeln und Blatt-Tomatensalat 34,80

Dessert...

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

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

Birnensorbet mit Williams Christ Brand 8,80

Vanilleeis mit Aprikosenkompott und Sahne 8,80

Schokoladen panna cotta mit Aprikosenkompott 9,80