

Unsere Empfehlung

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

Vorspeisen.....

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

Knackiger Feldsalat (Vegi) 5,20

Hühnerkraftbrühe mit Hühnerfleisch und Nudeln 8,80

Rinderkraftbrühe mit hausgemachter, gemischter Einlage 8,80

Lammkraftbrühe mit Fleisch-Pfannkuchenschnecke 9,80

Lauwarmer Münsterkäse mit schwarzem Pfeffer und Walnüssen
dazu Baguette 10,80

Knackiger Feldsalat mit Croutons dazu gerösteten Speck oder frisch
geraspeltem Meerrettich 10,80

Hausgemachte Ravioli mit Rehfleisch- und Rehleberfüllung mit
gebutterten Pilzen und Parmesan 12,80

Versucherle...

Paniertes Schweinszingerl mit Bratensauce und Wirsing-Kartoffelstampf 15,80

Lachsforellenfilet in Petersilienbutter gebraten dazu Champignon-
rahmnudeln 17,80

Hauptgerichte..

Gebratene Nudel-Gemüserolle auf Rahmchampignons (**Vegi**) 20,80

Jägerschnitzel (vom Schweinerücken) in Champignonrahm dazu
Bratkartoffeln 22,80

Allgäuer Rahmschnitzel – Schweinerückenschnitzel in Rahmsauce mit
Käse überbacken dazu Bratkartoffeln 22,80

Herzhaftes Rehragout mit Pilzen und Kastanien geschmort auf Pasta
mit Parmesan 24,80 (Kl. Portion 20,80)

Hausgemachte Saure Bohnen mit Salzfleisch oder Knöchel und
hausgemachtem Kartoffelpüree 20,80

Bäckerofen (Baeckeoffe) Traditioneller Elsässer Fleischartopf mit Lamm, Rind und Schweinefleisch dazu Baguette 26,80 (Teller 18,80)

Hausgemachte Schweineroulade mit Fleisch-Kastanienfüllung dazu Apfelrotkohl und hausgemachtes Kartoffelpüree 26,80

Kotelett vom Pfälzer Landschwein „Spezial“ a la Bernd mit Knoblauch, Chili und Petersilie dazu Bratkartoffeln 26,80

Feuertopf – Rumpsteakwürfel in feuriger Chili-Rotweinsauce mit Tomaten dazu Nudeln 28,80

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit hausgemachten Serviettenknödeln 28,80

Pikanter Ungarischer Paprika-Rindergulasch mit hausgemachten Serviettenknödeln 28,80

Geschmorte Rinderrippe in kräftiger Sauce dazu Marktgemüse und gebratene Kartoffeltaler 28,80

Barbarie-Flugentenbrust „Normandie“ (Rosa gebraten) in flambierter Apfel-Calvadosauce dazu Gemüse und Kartoffeltaler 30,80

Lammhaxe in Rotweinsauce dazu grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln 30,80

Frisches paniertes Lachsforellenfilet aus der Pfanne mit cremigem Petersilienwurzel-Kartoffelgemüse 30,80

Geschmorte Rehhaxe mit Wildsauce, Wirsingstampf und Preiselbeeren 30,80

Rehsteak „Burgunder Art“ in Rotwein-Champignonsauce dazu gebratene Kartoffeltaler, Preiselbeeren und frischen Rosenkohl 32,80

Dessert...

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

Himbeersorbet mit Sekt 8,80

Vanilleeis **oder** gebranntes Mandeleis mit hausgemachten Rumtopffrüchten und Sahne 9,80 **oder** mit Baileys **oder** Eierlikör und Sahne 8,80

Hausgemachte Panna cotta mit Aprikosensauce **oder** Preiselbeersauce **oder** Rumtopffrüchten 9,80

Schwäbischer Ofenschlupfer (warmer Apfelaufbau) mit Vanilleeis 10,80