

Unsere Empfehlung

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

Vorspeisen.....

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

Knackiger Feldsalat **(Vegi)** 5,20

Pfälzer Kartoffelrahmsuppe mit Mini-Fleisch-Kastanienfrikadelle oder geschwenkten Champignons 8,80

Aromatische Kürbiscremesuppe mit warmen Buttercroutons 8,80

Aromatische Rehkraftbrühe mit hausgemachter, gemischter Einlage 9,80

Knackiger Feldsalat mit warmen Buttercroutons und frisch geraspelttem Meerrettich oder gebratenem Speck 10,80

Carpaccio von der Rinderlende a la Chef mit Knoblauch, schwarzem Pfeffer, Olivenöl dazu Baguette 16,80

Versucherle.....

Schafskäsepfännchen mit Tomaten, Knoblauch, Kräutern dazu Baguette 9,80

Herzhaftes Rinderhaschee auf Pasta mit Parmesan 10,80

Schweinelendenmedaillon in Kastanienrahm dazu Paunzen 16,80

Für den kleinen Hunger...

Schweinebraten mit Bratensauce, hausgemachten Kartoffelknödeln und Salat 18,80

Hauptgerichte..

Schmorsteak (vom Schweinenacken) mit Zwiebel-Specksauce, grünen Bohnen und Paunzen 20,80

Herzhafte Wildschweinbratwürste mit Bratensauce und Wirsing-Kartoffelstampf Eine Bratwurst 15,80 / Zwei Bratwürste 20,80

Paniertes Kotelett vom Pfälzer Landschwein mit hausgebeiztem Apfelrotkohl und hausgemachtem Kartoffelpüree 22,80

Hausgemachte Kürbisgnocchi mit Wirsing in Butter geschwenkt mit
Parmesan überhobelt **(Vegi)** 22,80 (Kl. Portion 18,80)

Kalbsragout „Italienische Art“ mit Knoblauch, Wurzelgemüse, Kräutern und
Tomaten geschmort auf Pasta mit Parmesan 24,80 (Kl. Portion 20,80)

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

Geschnetzelte Schweinelende „Züricher Art“ in Champignonrahm dazu
Spätzle vom Brett 27,80

Riesengarnelen in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten dazu Kartoffelschiffchen
und Salat der Saison 28,80

Hausgemachter Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelknödeln, hausgebeiztem
Apfelrotkoh oder Feldsalat 28,80

Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Bratkartoffeln und knackigem
Salat 30,80 (Kl. Portion 26,80)

Wildschweinfilet in Wildsauce mit Kastanien dazu Rahmwirsing und
hausgemachte Bayrische Paunzen 34,80

Kalbskotelett (450g) mit hausgemachter Kräuterbutter, grünen Bohnen
und Bratkartoffeln 38,80

Rumpsteak vom Deutschen Weiderind mit hausg. Kräuterbutter **oder** Pfeffer-
sauce **oder** a la Chef mit Chili, Knoblauch, Petersilie dazu Baguette 28,80

Auf Wunsch reichen wir dazu.....

Spätzle vom Brett, Bratkartoffeln, Portion Marktgemüse je 4,80

Dessert...

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

3 Kugeln Vanilleeis **oder** Schokoladeneis **oder** gebranntes Mandeleis
mit Baileys **oder** Eierlikör und Sahne 8,80

Zitronensorbet mit Wodka 8,80

Mascarpone-Mokkacreme **oder** Mandel Panna cotta mit Birnenkompott 9,80