

Unser Tipp..

Herbes, unfiltriertes Kellerbier (Karlsbergbrauerei) 0,3 l -
3,20/0,5 l - 4,80

La tomate - Pernod mit Grenadine und Eiswasser 5,20

Vorspeisen.....

Aromatisches Gemüserahmsüppchen mit Kürbiskernöl 4,80

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Grießnockerln 7,80

Feines Pfifferling-Champignoncremesüppchen mit
hausgeräucherten Schinkenstreifen 7,80

Tomaten-Blattsalat mit Knoblauch-Joghurtdressing **(Vegi)** 7,80

..... mit hausgeräuchertem Nußschinken 9,80

Mit Honig und Pfeffer gratinierter Ziegencamembert mit
Blattsalatgarnitur und Feigenmarmelade **(Vegi)** 10,80

Carpaccio vom Beergermeschdestick (gekochtes Rindfleisch) a la
Chef mit Olivenöl, schwarzem Pfeffer, Parmesan 12,80

Knackiger Blattsalat mit Birnenspalten und gebratener
Schweineleber 12,80

Versucherle....

Hausgemachtes Ravioli-Duo (mit Wildfüllung u. mit pikanter
mediterraner Fleischfüllung) Salbeibutter und Parmesan 12,80

Frische Lammeleber in Kräuterrahm mit Baguette 14,80

Schweinemedaille in Gorgonzolasahne dazu Nudeln 16,80

Hauptgerichte..

Buntes Gemüsepfännchen mit Käse-Eigelbhaube gratiniert
dazu gebratene Kartoffeln **(Vegi)** 15,80

Hausgemachte Ravioli mit pikanter mediterraner Strohschwein-
füllung mit Tomatenwürfeln und Champignons dazu Parmesan 18,80
(Kl. Portion 14,80)

Backhendlkeule (entbeint) mit hausgemachtem Kartoffelsalat 18,80

Frische Muscheln „Matrosen Art“ in Tomaten-Chilisauce
dazu Baguette 18,80 (Kl. Portion 14,80)

Geschmortes Schweinshaxenfleisch „Italienische Art“ mit
aromatischer Gemüsesauce dazu Nudeln und Parmesan 20,80

Hausgemachte Kartoffel-Ziegenfrischkäsegnocchi mit Basilikum
mit Butternusskürbis geschwenkt dazu Parmesan **(Vegi)** 20,80
(Kl. Portion 16,80)

Cremiges Ragout von frischen Pfifferlingen und Champignons
dazu Pfannkuchen und Salat der Saison 20,80

Frische Schweineleber in Pfifferlingrahm dazu Spätzle vom
Brett und Gemüse der Saison 22,80

Knusprige entbeinte Hähnchenbrust auf cremigem Kartoffel-
Pfifferlingragout 22,80

Kotelett vom Pfälzer Strohschwein (350g) „Pariser Art“ in
flambierter Französischer Pfeffersauce dazu Spätzle vom
Brett und knackigen Salat 23,80

Cordon Bleu vom Schwein mit Käse und unserem Rohschinken
pikant gefüllt dazu Bratkartoffeln und Salat 23,80

Unsere Klassiker....

**Jägerschnitzel vom Strohschwein mit frischen Champignons in
Rahm 13,80**

**Münstersteak - Rücken vom Strohschwein mit Münsterkäse
überschmelzt 13,80**

**Rumpsteak „Bernd`s Spezial“ mit Chili und Petersilie in Butter
geschwenkt 22,80**

Auf Wunsch reichen wir als Beilage....

**Marktgemüse, gem. Salat, handgeschabte Spätzle,
Bratkartoffeln je Portion 4,50**

Dessert....

Affogato al cafe - Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 3,50

Eine Kugel Eis 1,40 / Port. Sahne 1,40 / Topping 2,--
Baileys, Eierlikör, hausgemachte Karamellsauce

Himbeersorbet mit Sekt 7,80

Hausgemachtes Nektarinen-Tiramisu mit Zitronen-Basilikum-
Zucker 8,80