

Unsere Aperitifempfehlung

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

Vorspeisen.....

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

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

Rinderkraftbrühe mit Nudeln und Fleischeinlage 6,80

Rinderkraftbrühe mit hausgemachter Einlage 8,80

Aromatische Kürbiscremesuppe mit gebratenen Birnenspalten 8,80

Feldsalat mit warmen Buttercroutons und frisch geraspeltem
Meerrettich (**Vegi**) 10,80

Feldsalat mit geraspeltem Ziegenhartkäse und Bauernbrotcroutons (**Vegi**) 10,80

Carpaccio vom Wildschweinschinken mit Cranberrys und Friseèsalat 12,80

Gratinierter Ziegencamembert mit Honig und schwarzem Pfeffer
dazu Feigenmarmelade und Baguette (**Vegi**) 12,80

Hausgemachte Bauern-Nussterrine (Schweinefleisch und Schweineleber) mit
Kürbisutney und Baguette 12,80

Leber von Stall- und Wildhase in Pfeffersauce mit Serviettenknödel 15,80

Provençalische Fischsuppe mit gebratener Garnele, Aioli und Baguette 15,80

Versucherle.....

Russisches Ei mit hausgemachtem Kartoffelsalat 8,80

Gebratene Chili-Blutwurst mit Bratensauce auf Apfel-Kartoffelstampf 11,80

Schweinemedailon in Burgundersauce mit Serviettenknödel 14,80

Für den kleinen Hunger....

Gescmorte Minihaxe vom Stall- und Wildhase mit Bratensauce und
Wirsing-Kartoffestampf 18,80

Hauptgerichte..

Hausgemachte Kürbisgnocchi in Salbeibutter mit Parmesan 18,80

Gebratener Kastaniensaumagen mit Bratensauce und Wirsing-
Kartoffelstampf 19,80

Regenbogenforelle in „Mandelbutter“ oder „Müllerin“ mit
Salzkartoffeln und Salat 24,80

Bernd`s „Spezialsteak“ (vom Landschwein), Chili, Knoblauch,
Petersilie dazu Bratkartoffeln 20,80

Jägerschnitzel a la Bernd vom Landschwein in Champignonrahm dazu
Bratkartoffeln 21,80

Gescmorte Rinderrippe mit kräftiger dunkler Sauce, Marktgemüse
und hausgemachten Serviettenknödeln 25,80

Kotelett vom Pfälzer Landschwein (ca. 380g) mit Münster überschmelzt
dazu Bohnen und Kartoffelschiffchen 26,80

Allgäuer Rahmlende (vom Schwein) in Rahmsauce mit Käse überbacken
dazu Bratkartoffeln und Salat 26,80

Stallhasenrücken oder Wildhaserücken im Schinkenmantel gebraten mit
Kastanienrahm, Marktgemüse und Kartoffelknödel 30,80

Wildhasenkeule oder Stallhasenkeule in kräftiger Sauce mit Knoblauch
dazu Rahmwirsing und Serviettenknödel 30,80

Dessert...

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

1te Kugel 1,80 * 2 te Kugel 1,60 * jede weitere Kugel 1,40

Baileys, Eierlikör, Karamellsauce 2,50

Port. Sahne 2,--

3 Kugeln Vanilleeis **oder** Walnusseis, Topping und Sahne 8,40

Maracujasorbet mit Sekt 8,80

Weißer Schoko-Panna cotta mit Nektarinensauce 10,80