

Unsere Empfehlung

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

Martini floreale (alkoholfrei) 5 cl – 5,--

Limoncello Sprizz – Erfrischender Italienischer Aperitif ¼ l – 7,50

Vorspeisen und Versucherle...

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

Aromatische Kraftbrühe mit hausgemachten Flädle 8,80

Herzhafte Pfälzer Kartoffelsuppe mit gebutterten Champignons 8,80

Kräftige Rehkraftbrühe mit Semmelklößchen 10,80

Knackiger Feldsalat mit warmen Buttercroutons und geröstetem Speck 10,80

Gratinierter Ziegenkäse mit Rotwein-Karamell-Schalotten und Baguette 10,80

Gebratene Chili-Blutwurstädle auf Apfel-Kartoffelstampf 12,80

Hausgemachte Rehpastete mit Feldsalat, Preiselbeeren u. Baguette 15,80

Riesengarnelen (3 Stück) a la Provençal mit Baguette 16,80

Hauptgerichte..

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Tomaten und Champignons (**Vegi**) 20,80

Wildschweinbratwürste in der Pfanne gebraten mit Bratensauce und
Weißkraut-Kartoffelstampf 20,80 (Kl. Portion 16,80)

Paniertes Schweineschnitzel „Großmutter Art“ (das Ei vom panieren wird mit
ausgebacken) dazu Bratkartoffeln und gem. Salat 23,80

Aromatischer „Farmer Pie“ Rinderragout und Buttergemüse mit
Kartoffel-Käsehaube gratiniert 24,80

Schweinerückensteak „Schöne Luise“ mit Camembert überbacken dazu
Priselbeeren und Bratkartoffeln 24,80

Jägerschnitzel „a la Bernd“ Schweinerückenschnitzel in feiner Champignon-
rahmsauce mit Bratkartoffeln oder gebackenen Kartoffelknödeln 25,80

Schweineroulade mit herzhafter Fleischfüllung dazu Kastaniensauce und Wirsing-Kartoffelstampf 26,80

Cordon Bleu vom Schwein mit Käse und „unserem“ hausgeräucherten Schinken gefüllt dazu Bratkartoffeln und Salat 27,80

Aromatisches Rehgulasch mit Preiselbeeren und hausgemachten, gemischten Knödeln 28,80

Flußzanderfilet „Müllerin“ mit Salzkartoffeln und gem. Salat 30,80

Geschmorte Heidschnuckenhexe in kräftiger Sauce dazu grüne Bohnen und hausgemachte Buwespitzle 30,80

Heidschnuckenbraten mit Marktgemüse und hausgemachten Buwespitzle 30,80

Für den kleinen Hunger....

Rehrücken (120g) in feiner Pilzrahmsauce dazu hausgemachte Buwespitzle und Marktgemüse 24,80

Heidschnuckenaufbruch (Leber, Herz, Niere) in Rotweinsauce dazu Marktgemüse und hausgemachte Buwespitzle 24,80

Dessert...

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

Gemischtes Eis (3 Kugeln) 4,80 / mit Sahne 6,80

Himbeersorbet mit Himbeergeist **oder** Sekt 8,80

Vanilleeis **oder** Haselnusseis mit Baileys **oder** Eierlikör und Sahne 8,80

Hausgemachte weiße Schoko-Kokoscreme mit Birnen 8,80