

Unsere Aperitifempfehlung

**Chardonnay Winzersekt trocken Weingut Geisser in Schweigen
0,1 l – 8,80**

Vorspeisen.....

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

Rinderkraftbrühe mit hausgemachter Einlage 8,80

Feine Gemüserahmsuppe mit gebutterten Champignons 8,80

Pimientos de Patron (Bratpaprika) mit hausgemachter Aioli und
Baguette (**Vegi**) 9,80

Knackiger Blattsalat mit warmen Croutons und frisch geraspelt
Meerrettich (**Vegi**) 10,80

Ein ganzes, halbiertes Ei mit Frankfurter Sauce auf Blattsalat
dazu Baguette (**Vegi**) 10,80

Lauwarmer Münsterkäse mit Pinienkernen, schwarzem Pfeffer
und Baguette 10,80

Knackiger Blattsalat mit gebratenen Lammleberstreifen und Äpfeln 13,80

Carpaccio vom Beergemeschderstick nach „Art des Chefs“ mit Knoblauch,
Zitrone, Pfeffer, Parmesan dazu Baguette 14,80

Versucherle.....

Gebratene Nudelrolle (Spinat-Schafskäsefüllung) mit Tomatenwürfeln und
Parmesan (**Vegi**) 12,80

Gebratene Riesengarnele in Knoblauchbutter gebraten auf Blattspinat mit
Tomatenwürfeln dazu Baguette 12,80

Gekochte Rinderwade in Bärlauchrahm mit geschmelzter Kartoffel 12,80

Duett von hausgemachten Teigtäschle mit Lamm- und Spinat-Käsefüllung,
in Salzeibutter mit Parmesan 12,80

Paniertes Lammbrät auf Blattspinat-Kartoffelstampf 14,80

Hauptgerichte..

Hausgemachte Allgäuer Spinat-Bergknödel mit gerösteten Walnüssen, Butter und Parmesan Ein Knödel 9,80 / Zwei Knödel 16,80

Paniertes Kohlrabischnitzel auf Gemüserahmnudeln (**Vegi**) 16,80

„Bernd`s“ Spezialsteak – Rückensteak vom Pfälzer Landschwein mit Chili, Knoblauch und schwarzem Pfeffer gebraten dazu Bratkartoffeln 21,80

Paniertes Schweineschnitzel mit cremigem Kartoffel-Kohlrabigemüse 22,80

Gekochte Rinderwade mit hausgemachter grüner Frankfurter Sauce und Kartoffelschiffchen 25,80

Kotelett vom Pfälzer Landschwein „Hirten Art“ mit Käse-Tomaten-Kräuterhaube gratiniert dazu Bohnen und Kartoffelschiffchen 26,80

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

Lammkeulenbraten in kräftiger Sauce dazu gebratene Kartoffel-Kräutertaler und Marktgemüse 30,80 (Kl. Portion 26,80)

Geschnetzelte Lammleber in Champignonrahm dazu Spätzle vom Brett 26,80 (Kl. Portion 22,80)

Barbarie Flugentenburst (Rosa gebraten) „Normandie“ mit Äpfeln und Calvados flambiert dazu Marktgemüse und Kartoffel-Kräutertaler 30,80

Lammkoteletts mit Bärlauchbutter, grünen Bohnen und Bratkartoffeln 34,80 (Kl. Portion 30,80)

Dessert...

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

3 Kugeln Vanilleeis oder Walnusseis mit Baileys **oder** Eierlikör **oder** Karamellsauce und Sahne 8,80

Mangosorbet mit Sekt 8,80

Hausgemachte Creme Caramell mit Himbeermark 10,80