

## Unsere Aperitifempfehlung

Winzersekt trocken (Blanc de Blanc vom Weingut Stentz Mörzheim)  
0,1 l – 8,80

## Vorspeisen.....

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

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

Aromatische Gemüserahmsuppe mit gebutterten Champignons (**Vegi**) 7,80  
\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Rindfleisch 8,80  
\*\*\*

Pikante hausgemachte Gulaschsuppe mit sichtbarem Fleisch und Brot 9,80  
\*\*\*

Knackiger Feldsalat mit warmen Croutons dazu nach Wunsch knuspriger Speck  
**oder** frisch geraspelter Meerrettich (**Vegi**) 10,80  
\*\*\*

Hausgemachte Rehpastete mit Feldsalatgarnitur und Preiselbeeren 13,80  
\*\*\*

Knackiger Blatt-Eiersalat mit Rauchforelle und frisch geraspeltem  
Meerrettich 13,80

## Versucherle,,,,,

Hausgemachte Ravioli mit Schweinefleisch-Kräuterfüllung und gebutterten  
Champignons 10,80  
\*\*\*

Gebratene Chili-Blutwurst mit Bratensauce auf Wirsing-Kartoffelstampf 10,80  
\*\*\*

Lachsforellenfilet in Zitronenbutter gebraten mit gebratener  
Nudel-Gemüserolle 15,80  
\*\*\*

Lammfilet im Pfannkuchenmantel mit Rosmarinsauce 16,80

## Hauptgerichte..

Pasta mit geräuchertem Forellenfilet in Lauchsahne mit Parmesan 20,80

\*\*\*

Hausgemachte gebratene Nudel-Gemüserolle auf Champignonragout  
mit Parmesan (**Vegi**) 20,80

\*\*\*

„Bernd`s“ Spezialsteak – Rückensteak vom Pfälzer Landschwein mit Chili,  
Knoblauch und schwarzem Pfeffer gebraten dazu Bratkartoffeln 20,80

\*\*\*

Jägerschnitzel vom Pfälzer Landschwein mit frischen Champignons in  
Rahm dazu Bratkartoffeln 20,80

\*\*\*

Lammherzragout „Ligurische Art“ pikant mit Wurzelgemüse, Tomaten, Chili  
auf Pasta mit Parmesan 24,80 (Kl. Portion 20,80)

\*\*\*

Große Schweineroulade mit Fleisch-Kastanienfüllung dazu Apfelrotkohl und  
hausgemachtes Kartoffelpüree 25,80 (Halbe Roulade 20,80)

\*\*\*

Paniertes Kotelett vom Pfälzer Landschwein a la Karl mit Blumenkohl-  
gemüse und gebutterten Kartoffeln 25,80

\*\*\*

Ochsenbrust in pikanter Senfsauce dazu Wirsing-Kartoffelstampf 25,80

\*\*\*

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

\*\*\*

Herzhafter Rehgulasch mit gemischten Knödeln, Preiselbeeren  
und Apfelrotkohl 28,80

\*\*\*

Lachsforellenfilet in Petersilienbutter gebraten mit cremigen  
Champignonnudeln 28,80

\*\*\*

Schweinelende am Stück im Speckmantel mit Kräuter-Knoblauchfüllung  
dazu grüne Bohnen und Bratkartoffeln 28,80

\*\*\*

Barbarie Flugentenbrust „Normandie“ in Apfel-Calvadossauce dazu  
Marktgemüse und hausgemachte Geditschde-Gedatschde 28,80

\*\*\*

Rehsteak in Pfälzer Kastanienrahmsauce dazu hausgemachte Geditschde-  
Gedatschde, Preiselbeeren und Feldsalat 30,80

\*\*\*

Rehkeulenbraten mit kräftiger Wildsauce, hausgemachten gemischten Knödeln,  
Preiselbeeren und Feldsalat oder Apfelrotkohl 30,80

\*\*\*

Medaillons vom Lammrücken in Kräuterbutter gebraten dazu grüne  
Bohnen und Bratkartoffeln 35,80

## *Dessert...*

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

\*\*\*

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

\*\*\*

Birnensorbet mit Birnenbrand 8,80

\*\*\*

Gebanntes Mandeleis mit heißen Sauerkirschen und Sahne 9,20

\*\*\*

Hausgemachte weiße Schokoladen-Kokosmousse mit Blutoranen 10,80

## *Fer ganz hinerher....*

Botucal – Aromatischer Rum aus Venezuela 2 cl – 6,80