

Unsere Empfehlung

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

Hausgemachter Französischer Walnusswein 5cl – 5,80

Limoncello-Sprizz – 0,25 l – 6,80

Vorspeisen.....

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

Hausgemachte Spargelcremesuppe (**Vegi**) 6,80

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Suppeneinlagen **oder**
mit Rindfleisch und Nudeln 8,80

Weißer Spargel-Blattsalat mit Eispalten und Baguette 10,80

Tomate-Mozarella mit Chorizo, Basilikum, Olivenöl und Balsamico
dazu Baguette 12,80

Carpaccio vom Beergermeschderstick alla Chef mit Knoblauch, Parmesan,
Olivenöl und schwarzem Pfeffer dazu Baguette 14,80

Hausgemachte Bauernterrinen (Schweinefleisch und Leber) mit Kartoffelsalat
und Zwetschgen-Zwiebel-Marmelade dazu Baguette 14,80

Versucherle...

Hausgemachtes Wildschweinhaschee auf Pasta mit Parmesan 10,80

Gebatene Hühnerleber in Apfel-Calvadosauce dazu Baguette 12,80

Gebatene Chiliblutwurst auf Apfel-Kartoffelstampf 12,80

Panierte Hühnerbrust mit cremigem Kartoffel-Spargelgemüse 15,80

Rinderspießchen mit gebratenem Spargel und Sauce Hollandaise dazu
Baguette 16,80

Lammrückenmedaillon auf grünen Bohnen mit Tomaten-Knoblauch-
gemüse und Baguette 19,80

Hauptgerichte..

Pikanter Schweinegulasch „Italienische Art“ mit Tomaten, Chili, Kräutern,
Knoblauch dazu Nudeln 22,80

Rückensteak vom Pfälzer Strohschwein mit Ziegenhartkäse überhobelt dazu
Bohnen-Tomatengemüse und rosmarinkartoffeln 23,80

Pasta mit weißem Spargel in feiner Kräutercreme mit Parmesan 23,80

Backhendl (Teile vom Freilandhähnchen, entbeint und paniert) dazu
hausgemachten Kartoffelsalat 24,80

Herzhaftes Wildschweinragout mit Champignons, Wurzelgemüse und
Pfeffer geschmort auf Pasta mit Parmesan 25,80 (Kl. Portion 21,80)

Paniertes Schweineschnitzel (v. Pfälzer Strohschwein) mit Spargelgemüse und
gebratenen Kartoffelchen 28,80

Paniertes Wildschweinschnitzel (ca. 150g) mit cremigem Kohlrabit-
Kartoffelgemüse 28,80

Hausgemachte Bouillabaisse „Nach Art der Chefin“ mit Aioli
und Baguette 30,80

Aromatischer Rehgulasch in dunkler Sauce dazu hausgemachte
Kartoffel-Speckknödel und Preiselbeeren 28,80

Weißer Stangenspargel im Pfannkuchen-Schinkenmantel mit hausgemachter
Sauce Hollandaise gratiniert 30,80

Geschmorte Rehxaxe in Rotweinsauce dazu cremiges Kohlrabi-Mairübchen-
gemüse, Preiselbeeren und Kartoffel-Speckknödel 30,80

Dessert...

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

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

Birnensorbet mit William Christ 8,80

Vanilleeis **oder** Walnusseis mit Baileys **oder** Eierlikör
und Sahne 8,80 **oder** mit frischen Erdbeeren und Sahne 10,80

Erdbeergrütze mit Zitronenjoghurt und Crunch 8,80