

Unsere Aperitifempfehlung

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

Vorspeisen.....

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

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

Endiviensalat mit lauwarmem Kartoffel-Speckdressing 6,80

Rinderkraftbrühe mit hausgemachter Einlage 8,80

Chicoree im Rohschinkenmantel mit Käse-eigelbhaube gratiniert dazu

Baguette 8,80

Aromatische Lammkraftbrühe mit Lammfleisch-Nudelrolle 9,80

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

Carpaccio vom Tafelspitz "a la Chef" mit Knoblauch, Zitrone, schwarzem
Pfeffer, Parmesan, Baguette 13,80

Versucherle,,,,,

Hausgemachte Ravioli mit Schweinefleisch-Kräuterfüllung in
Salbeibutter mit Parmesan 12,80

Gebratene Lamm-Nudelrolle auf cremigem Blattspinat 12,80

Paniertes Schweinszüngel auf Blattspinat-Kartoffelstampf 12,80

Kaninchenleber in Burgundersauce mit Baguette zum Stippen 12,80

Hühnerfleischspieß auf Pasta in Rotweinsauce 13,80

Hauptgerichte..

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

Frische Muscheln „Belgisch“ in Lauch-Pernodsahne dazu Baguette 20,80
(Kl. Portion 16,80)

Hausgemachte Petersilien-Kartoffelgnocchi mit Tomatenwürfeln
und Parmesan überhobelt (**Vegi**) 18,80

Lammbratwürste mit Bratensauce und Wirsing-Kartoffelstampf
Eine Bratwurst 15,80 / Zwei Bratwürste 19,80

Italienisches Schweineragout mit Wurzelgemüse und Kräutern geschmort
auf Pasta mit Parmesan 22,80 (Kl. Portion 18,80)

Geschnetzelte Hühnerbrust in Pilzrahmsauce mit Spätzle vom Brett 22,80

Schweinszingerl in Cognacrahmsauce dazu Bohnenröllchen und
Serviettenknödel 22,80

Hühnerbrust in Petersilienpanade mit buntem Kartoffelrahmgemüse 22,80

Allgäuer Rahmschnitzel vom Schwein mit Käse überbacken dazu
Bratkartoffeln oder Spätzle vom Brett 22,80

Bäckerofen – Elsässer Fleischartopf mit Rind, Lamm und Schweinefleisch
dazu Baguette 24,80

Hähnchenpfanne – Hähnchenteile vom Freilandhähnchen knusprig frisch aus
dem Ofen auf buntem Kartoffelschmorgemüse 24,80

Kotelett vom Pfälzer Landschwein mit Münster überschmelzt,
gebratene Kartoffeln und Marktgemüse 26,80

Geschmorte Lammhaxe in Rosmarinsauce dazu Kartoffelknödel, Kartoffeltaler
und grüne Bohnen 30,80

Lammsteak in Rosmarinsauce dazu Spätzle vom Brett und Marktgemüse 30,80

Hausgemachte Bouillabaisse nach „Art der Chefin“ mit hausgemachter
Aioli und Baguette 32,80 (Kl. Portion 24,80)

Kaninchenrücken mit Kräuter-Knoblauchfüllung im Schinkenmantel gebraten
dazu Bratensauce, Marktgemüse und Spätzle vom Brett 34,80

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 Holunderblüten Panna cotta Cointreau-Orangen 9,80