

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

Aromatische Lammkraftbrühe mit Fleischknödel 9,80

Lauwarmer geschmolzener Münsterkäse mit schwarzem Pfeffer,
Walnüssen und Baguette (**Vegi**) 10,80

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

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

Weiß-Grüner Spargelsalat auf hausgeräuchertem Wildschwein-
schinken dazu Baguette 16,80

Versucherle...

Schafskäsepfännchen mit Knoblauch, Käuern und Peperoni
dazu Baguette (**Vegi**) 9,80

Hausgemachtes Wildschweinhaschee auf Pasta mit Parmesan 10,80

Gebratene Chiliblutwurst auf Apfel-Kartoffelstampf 12,80

Weiß-Grüner Spargel mit Eigelb-Käsehaube gratiniert dazu Baguette
(**Vegi**) 13,80

Panierte Hühnerbrust mit cremigem Kartoffel-Spargelgemüse 15,80

Kabeljaufilet in Knoblauch-Speckbutter auf Blattspinat-Kartoffelstampf 17,80

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

Für den kleinen Hunger...

Paniertes Schweinemedailon mit gratinierter Spargel-Schinkenrolle und Butterkartöffelchen 20,80

Hauptgerichte..

Herzhafter Schweinegulasch mit Bohnen-Kartoffelstampf 22,80

Fleischknödel „Fränkisch“ mit Champignonsauce, gebratenen Kartoffelplätzchen und Salat 24,80

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

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

Freiland-Maishähnchenbrust auf der Haut gebraten auf Rahmchampignons dazu Gemüse und Buwespitze 28,80

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

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

Geschmorte Lammhaxe vom Busenberger Lamm in Rosmarinsauce mit grünen Bohnen und gebratenen Kartoffel-Ziegenfrischkäsetalern 30,80

Portion Stangenspargel mit zerl. Butter oder echter Sauce Hollandaise und gebratenen Kartoffelchen 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

Schoko-Panna cotta mit Erdbeergelee und Sahne 10,80

Erdbeer-Ofenschlupfer (Warmer Erdbeerauflauf) mit Vanilleeis 10,80

Tafelfreuden....

Kalter Vorspeisenteller (Schinken, Salami, Bauernterrinen)
dazu Butter und Baguette 15,80

Regenbogenforelle „Müllerin“ mit Salzkartoffeln und
Salat 24,80

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

Große Wildschweinhaxe mit Rotweinsauce, Rahm-
weißkraut und hausgemachten Buwespitzle 34,80