

Liebe Gäste wir haben Urlaub vom 10. bis 20. Juli

Unsere Empfehlung

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

2024er Weißburgunder feinherb - Weingut Geisser Schweigen 0,25 l – 7,20

Vorspeisen.....

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

Rinderkraftbrühe mit hausgemachter, gemischter Einlage 8,80

Mozarella mit San Marzanotomaten, Basilikum, Olivenöl und Balsamico
dazu Baguette (**Vegi**) 10,80

Culatello (der Ferrari unter den Schinken) mit Melone, Butter und
Baguette 14,80

Spezialitätenteller – Hausgeräucherter Wildschweinschinken, hausgemachte
Rehpastete, Melone und Baguette 14,80

Versucherle.....

Hausgemachte gebratene Nudelrolle mit Käse-Spinat-Tomatenfüllung
mit Tomatensauce und Parmesan 10,80

Schafskäsepfännchen mit Tomaten, Peperoni, Knoblauch und Kräutern
dazu Baguette (**Vegi**) 10,80

Spaghetti mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und
Culatello 14,80 **oder** gebratenem Rotbarbenfilet 18,80

Panierte Schweinelende auf cremigem Kartoffel-Kohlrabigemüse 16,80

Für den kleinen Hunger...

Wildschweinrückenmedaillon in Burgundersauce dazu marktgemüse und
Kartoffeltaler 24,80

Medaillon vom Lammrücken in Kräuterbutter gebraten dazu Bohnenröllchen
und gebratene Kartoffeln 24,80

Hauptgerichte..

Paniertes Schweinenackenschnitzel „Großmutter Art“ (da kommt das Ei vom
panieren mit in die Pfanne) dazu Bratkartoffeln 19,80

Hausgemachte Frischkräuter-Gnocchi mit Tomatenwürfeln und
Parmesan (**Vegi**) 20,80 (Kl. Portion 16,80)

Hausgemachte Ravioli mit Fleisch-Kräuterfüllung mit Salbeibutter
und Parmesan 20,80 (Kl. Portion 16,80)

Bernd`s Spezialsteak – Schweinerückensteak mit geschwenktem Knoblauch,
Chili und Petersilie dazu Bratkartoffeln 22,80

Ragout von Rind- und Schweinefleisch mit Gemüse geschmort auf Pasta
mit Parmesan 22,80 (Kl. Portion 18,80)

Kräuterschnitzel – Schweineschnitzel in Kräuterrahmsauce mit hausgemachten
Geditschde-Gedatschde 22,80 (Kl. Portion 18,80)

Jung-Schweinebraten oder Schweineroulade mit Fleischfüllung dazu
Bratensauce und cremiges Wirsing-Kartoffelgemüse 22,80

Grill-Kotelett vom Pfälzer Landschwein mit hausgemachter Aioli dazu
gebratene Kartoffeln und Marktgemüse 26,80

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

Herzhafter Gulasch von Reh und Wildschwein dazu Geditschde-
Gedatschde, Preiselbeeren und Salat 28,80

Paniertes Flußzanderfilet mit hausgemachter Remouladensauce und
Kartoffelsalat 28,80

Geschmorte Ochsenbrust mit Rotweinsauce und Wirsing-Kartoffel-
rahmgemüse 28,80

Rinderhüftsteak vom Grill mit schwarzem Pfeffer, Butter, gebratenem Speck,
zweierlei Bohnen-Tomatengemüse und gebratenen Kartoffeln 29,80

Rotbarbenfilets in Kräuterbutter gebraten mit Marktgemüse und
geschwenkten Kartoffeln 30,80

Lammrücken am Stück gebraten mit Rosmarinsauce, Marktgemüse und
hausgemachten Geditschde-Gedatschde 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 Wodka 8,80

Vanilleeis mit Aprikosenkompott und Sahne 8,80