

Unsere Empfehlung

**Winzersekt Rosè trocken Weingut Stentz in
Mörzheim 0,1 l – 7,80**

Hausgemachter Französischer Walnusswein 5cl – 5,80

Martini Floreale (alkoholfrei) 5 cl – 5,00

Vorspeisen.....

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

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

Aromatische Lammkraftbrühe mit hausgemachter grüner Einlage 9,80

Blatt-Tomatensalat mit Knoblauch-Joghurtdressing und
Wildschweinschinken 12,80

Knackiger Blattsalat mit gerösteten Walnüssen, Birnenspalten und
Ziegenhartkäse überhobelt (**Vegi**) 12,80

Ziegenkäse im Töpfchen mit Honig und Thymian gratiniert dazu
Blattsalatgarnitur (**Vegi**) 12,80

Lauwarmer Champignonsalat auf hausgeräuchertem Wildschwein-
schinken dazu Baguette 14,80

Gekochtes Rindfleisch alla Vitello tonnato mit Baguette 14,80

Versucherle...

Hausgemachte Ravioli mit Lammfleischfüllung in Salbeibutter
mit Parmesan 14,80

Lachsforellenfilet in Zitronenbutter auf Blattspinat-Kartoffelstampf 17,80

Hauptgerichte..

Hausgemachte Ziegenfrischkäse-Kartoffel-Bärlauchgnocchi mit Tomaten-
würfeln und Käse-Eigelbhaube gratiniert (**Vegi**) 22,80 (Kl. Portion 18,80)

Pikante hausgemachte gebratene Nudelrolle mit Schweinefleisch-Kräuterfüllung
dazu Parmesan 22,80 (Kl. Portion 18,80)

Allgäuer Rahmschnitzel (vom Schwein) mit Käse überbacken
dazu handgeschabte Spätzle 22,80

Man nehme eine tolle Schmorbratensauce und schwenke Nudeln darin,
dann legt man ein Rückensteak vom Pfälzer Landschwein darauf
(einfach aber Saugut) 22,80

Schweinerückensteak vom Pfälzer Landschwein mit frischem Meerrettich
überraspelt dazu grüne Bohnen und Bratkartoffeln 24,80

Schweineroulade mit Sauerkraut-Fleischfüllung dazu Bratensauce
und hausgemachte Geditschde-Gedatschde 26,80

Kotelett vom Pfälzer Landschwein „Spezial“ a la Bernd mit Chili,
Knoblauch und Petersilie dazu Bratkartoffeln 26,80

Gekochte Ochsenbrust in Dijonsensauce mit Gemüse der Saison
oder Salat und Salzkartoffeln 28,80

Geschnetzelte Schweinelende „Farmer Art“ in pikanter Sauce mit Tomaten,
Knoblauch und Speck dazu Nudeln 28,80

Herzhafter Lammgulasch mit Wirsing-Kartoffelstampf 29,80

Frisches Lachsforellenfilet in Butter gebraten dazu bunte
Gemüserahmnudeln 30,80

Lammstak in kräftiger Kräutersauce dazu Elsässer Kartoffelstampf und
Marktgemüse 32,80

Dessert...

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

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

Himbeersorbet mit Sekt **oder** Birnensorbet mit William Christ 8,80

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

Hausgemachter Vanilleflan mit Himbeer-
Rhabarberkompott 10,80