

Unsere Empfehlung

Aperitifempfehlung – „Mari“ Marillenlikör, Spritzer Soda, Zitrone und Sekt 0,25 l - 7,20

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

Vorspeisen.....

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

Herzhafte Hühnerkraftbrühe mit Nudeln-Gemüserolle 7,80

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten, gemischter Einlage 8,80

Pikante hausgemachte Gulaschsuppe mit sichtbarem Fleisch 9,80

Knackiger Feldsalat mit warmen Buttercroutons und frisch geraspeltem Meerrettich (**Vegi**) oder gebratenem Speck 10,80

Hausgemachte Rehpastete und rustikale Schweinepastete mit grünem Pfeffer und Kastanien dazu Salatgarnitur, Preiselbeeren und Baguette 14,80

Knackiger Feldsalat mit warmen Entenfleischstreifen und Äpfeln 14,80

Versucherle....

Panierte Schweinelende auf cremigem Wirsing-Kartoffelgemüse 17,80

Lachsforellenfilet mit frischem Meerrettich überraspelt dazu Petersilien-Kartoffelstampf 17,80

Für den kleinen Hunger....

Pasta mit Entenfleisch in cremiger Sauce mit Parmesan 16,80

Rehrückenmedaillon in Rotweinsauce, Wirsingspätzle und Preiselbeeren 22,80

Hauptgerichte..

Paniertes Sellerieschnitzel auf Rahmchampignonnudefln (**Vegi**) 20,80

Hausgemachte Saure Bohnen mit Salzfleisch oder Knöchel und hausgemachtem Kartoffelpüree 20,80

Schweinerückensteak „Spezial“ (a la Bernd) mit Knoblauch, Chili, Petersilie in Butter geschwenkt dazu Bratkartoffeln 22,80

Hausgemachte Fläschknepp mit Zwiebel-Specksauce und Rosenkohl-Kartoffelstampf 22,80

Hausgemachte Ravioli mit Rehfüllung dazu gebutterte Champignons und Parmesan 23,80 (Kl. Portion 19,80)

Kotelett vom Pfälzer Landschwein mit „unserem“ Röstgewürz, Butter, grünen Bohnen und Bratkartoffeln 26,80

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

Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Salat 28,80

Herzhafter Rehgulasch mit Spätzle vom Brett, Preiselbeeren und gem. Salat 30,80

Wolfsbarschfilet in Knoblauchbutter gebraten dazu Marktgemüse und Bratkartoffeln 30,80 (Kl. Portion 26,80)

Rehsteak in Burgunder-Champignonsauce dazu gebratene Speck-Kartoffelpätzchen, Preiselbeeren und Gemüse vom Markt 32,80

Dessert...

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

3 Kugeln Vanilleeis **oder** Schokoladeneis **oder** gebranntes Mandeleis mit Baileys **oder** Eierlikör und Sahne 8,80

Zitronensorbet mit Wodka 8,80

Hausgemachte Cafe-Mascarponecreme auf Preiselbeerkompott mit Kaffeespiegel 10,80
