

## **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 Rahmchampignonnudeln (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-  
Kartoffelplätzchen, 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

\*\*\*