

Unsere Empfehlung

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

Martini floreale (alkoholfrei) 5 cl – 5,--

Limoncello Sprizz – Erfrischender Italienischer Aperitif ¼ l – 7,50

Vorspeisen und Versucherle...

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

Aromatische Kraftbrühe mit hausgemachter, gemischter Einlage 8,80

Herzhafte Pfälzer Kartoffelsuppe mit gebutterten Champignons 8,80

Kräftige Rehkraftbrühe mit Semmelklößchen 10,80

Lauwarmer Münsterkäse mit Walnüssen und Baguette 10,80

Gratinierter Ziegenkäse mit Rotwein-Karamell-Schalotten und Baguette 10,80

Gebratene Chili-Blutwurstädle auf Apfel-Kartoffelstampf 12,80

Elsässer Fleischpastete „Forestier“ mit Linsensalat, Preiselbeeren
und Baguette 15,80

Riesengarnelen (3 Stück) a la Provençal mit Baguette 16,80

Knackiger Blatt-Eiersalat mit Fischbacher Räucherforelle und Meerrettich
überraspelt 16,80

Hauptgerichte..

Pfälzer Kastaniensaumagen oder Wildschweinbratwürste in der Pfanne gebraten
mit Bratensauce und Weißkraut-Kartoffelstampf 20,80 (Kl. Portion 16,80)

Paniertes Schweineschnitzel „Großmutter Art“ (das Ei vom panieren wird mit
ausgebacken) dazu Bratkartoffeln und gem. Salat 23,80

Aromatisches Rinderragout mit Tomaten und weißen Bohnen auf Pasta mit
Parmesan 24,80 (Kl. Portion 20,80)

Schweinerückensteak „Schöne Luise“ mit Camembert überbacken dazu
Prelbeeren und Bratkartoffeln 24,80

Hähnchenpfanne – Freilandhähnchenteile, frisch und knusprig aus dem Ofen
auf buntem Kartoffelschmorgemüse 24,80

Herzhaftes Rehragout mit Kastanien geschmort „Italienische Art“ mit Pasta und
Parmesan 26,80 (Kl. Portion 22,80)

Schweineroulade mit herzhafter Fleischfüllung dazu Kastaniensauce und
hausgemachte Kartoffelknödel 26,80

Großes Kotelett „Spezial“ mit Chili, Knoblauch und Petersilie vom Pfälzer
Landschwein mit Bratkartoffeln 26,80

Cordon Bleu vom Schwein mit Käse und „unserem“ hausgeräucherten
Schinken gefüllt dazu Bratkartoffeln und Salat 27,80

Aromatisches Rehgulasch mit Preiselbeeren und hausgemachten,
gemischten Knödeln 28,80

Flußzanderfilet „Müllerin“ mit Salzkartoffeln und gem. Salat 30,80

Geschmorte Rehhaxe mit Wildsauce, Preiselbeeren und Petersilienwurzel-
Kartoffelragout 30,80

Paniertes Wildschweinschnitzel mit cremigem Kartoffel-
Petersilienwurzelgemüse dazu Preiselbeeren 32,80 (Kl. Portion 26,80)

Für den kleinen Hunger....

Rehrücken (120g) in feiner Pilzrahmsauce dazu hausgemachte Buwespitzle
und Marktgemüse 24,80

Dessert...

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

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

Mangosorbet mit Wodka **oder** Prosecco 8,80

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

Hausgemachter Grießpudding mit Zwetschgenkompott 8,80