

## Unsere Aperitifempfehlung

Winzersekt trocken (Blanc de Blanc vom Weingut Stentz Mörzheim)  
0,1 l – 8,80

### Vorspeisen.....

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

\*\*\*

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

\*\*\*

Aromatische Gemüserahmsuppe mit gebutterten Champignons (**Vegi**) 7,80

\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit hausgemachter Einlage 8,80

\*\*\*

Hausgemachte Leberpaté mit Kapernäpfeln und Baguette 8,80

\*\*\*

Pikante hausgemachte Gulaschsuppe mit sichtbarem Fleisch 9,80

\*\*\*

Knackiger Feldsalat mit warmen Croutons dazu nach Wunsch knuspriger Speck  
oder frisch geraspelter Meerrettich (**Vegi**) 10,80

\*\*\*

½ Dtz Weinbergschnecken „Elsässer Art“ mit Baguette 10,80

### Versucherle,,,,,

Hausgemachte Ravioli mit Schweinefleisch-Kräuterfüllung und gebutterten  
Champignons 10,80

\*\*\*

Gebratene Chili-Blutwurst mit Bratensauce auf Wirsing-Kartoffelstampf 10,80

\*\*\*

Schweineleber in Kräutersauce mit gebratenem Kartoffeltaler 10,80

\*\*\*

Lachsforellenfilet in Zitronenbutter gebraten mit gebratener  
Nudel-Gemüserolle 15,80

\*\*\*

Lammfilet im Pfannkuchenmantel mit Rosmarinsauce 16,80

### Hauptgerichte..

Buntes Gemüsepfännchen mit Eigelb-Käsehaube gratiniert dazu  
Landhauskartoffeln (**Vegi**) 14,80

\*\*\*

Champignonrahmragout mit hausgemachten Semmelknödeln (**Vegi**) 17,80

\*\*\*

„Bernd`s“ Spezialsteak – Rückensteak vom Pfälzer Landschwein mit Chili,  
Knoblauch und schwarzem Pfeffer gebraten dazu Bratkartoffeln 20,80

Großer gesalzener Schweineknöchel mit Sauerkraut und hausgemachtem  
Kartoffelpüree 20,80

\*\*\*

Herzhafter hausgemachter Szegediner Gulasch mit Semmelknödeln 20,80

\*\*\*

Jägerschnitzel vom Pfälzer Landschwein mit frischen Champignons in  
Rahm dazu Bratkartoffeln 20,80

\*\*\*

Schweineleber mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und grünen Bohnen 22,80

\*\*\*

Lammherzragout „Ligurische Art“ pikant mit Wurzelgemüse, Tomaten, Chili  
auf Pasta mit Parmesan 24,80 (Kl. Portion 20,80)

\*\*\*

Grill-Kotelett vom Pfälzer Landschwein mit hausgemachter Aioli, grünen  
Bohnen und Bratkartoffeln 26,80

\*\*\*

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

\*\*\*

\*\*\*

Geschmorte Ochsenbrust mit kräftiger Sauce, Wurzelgemüse und  
hausgemachten Kartoffelknödeln 28,80

\*\*\*

Filet von der Dorade Royal in Zitronenbutter gebraten mit Blattspinat-  
Kartoffelstampf 29,80 (Kl. Portion 25,80)

## *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

\*\*\*

Birnensorbet mit Birnenbrand 8,80

\*\*\*

Hausgemachte Creme Caramell mit Preiselbeerkompott 9,80

## *Fer ganz hinerher....*

Botucal – Aromatischer Rum aus Venezuela 2 cl – 6,80