

Unsere Empfehlung

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

Vorspeisen.....

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

Feine Gemüsecremesuppe mit gebutterten Pfifferlingen 7,80

Aromatische Pfifferlingrahmsuppe mit gebratenem Serviettenknödel 8,80

Rinderkraftbrühe mit hausgemachter Einlage 8,80

Lauwarmer Münsterkäse mit Walnüssen und schwarzem Pfeffer
dazu Baguette 9,80

Blattsalate mit Zwetschgen, gerösteten Walnüssen und Ziegenhartkäse
überhobelt 12,80

Knackiger Blattsalat mit Culatello und Parmesan überhobelt 13,80

Versucherle.....

Schafskäsepfännchen mit Tomaten, Peperoni, Knoblauch und Kräutern
dazu Baguette 9,80

Crostini mit Räucherforelle und Kräuterrührei 12,80

Hühnerspießchen mit Bratenjus und Gemüse-Walnuss-Couscous 13,80

Lammkotelett mit Kräuterbutter, Tomaten-Bohngemüse und Baguette 14,80

Lammleber in Französischer Kräutersauce dazu gebratenen Kartoffeltaler

Stubenkükenviertel frisch und knusprig aus dem Ofen mit Bratensauce
und Wirsing-Kartoffelstampf 14,80

Hauptgerichte..

Gebratener Pfälzer Kastaniensaumagen mit Bratensauce und Wirsing-Kartoffelstampf 20,80 (Kl. Portion 16,80)

Paniertes Schweinenackenschnitzel „Großmutter Art“ mit Bratkartoffeln und gem. Salat 20,80

Bernd`s Spezialsteak – Schweinerückensteak mit geschwenktem Knoblauch, Chili und Petersilie dazu Bratkartoffeln 22,80

Hausgemachte gebratene Nudelrolle mit Schweinefleisch-Pfifferlingfüllung auf Rahmbohnen 20,80 (Kl. Portion 16,80)

Geschnetzelte Hühnerbrust in Pfifferlingrahm mit Spätzle vom Brett 20,80

Schweinerückensteak in Pfifferlingrahm dazu Spätzle vom Brett 23,80

Frische Pfifferlinge a la creme mit hausgemachten Serviettenknödeln dazu gem. Salat (**Vegi**) 24,80

Frisches Stubenküken knusprig aus dem Ofen mit frischen Pfifferlingen gefüllt dazu Bratensauce, Gedischtde-Gedatschde und Marktgemüse 24,80

Kotelett vom Pfälzer Landschwein mit Gorgonzola überschmelzt dazu grüne Bohnen und Bratkartoffeln 26,80

Meerbarbenfilet in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten dazu Kartoffelschiffchen und gem. Salat 30,80 (Kl. Portion 24,80)

Frische Kalbsnierle in Dijon-Senfesauce dazu Marktgemüse und hausgemachte Geditschde-Gedatschde 30,80

Dessert...

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

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

Zitronensorbet mit Wodka 8,80

Hausgemachte Pfälzer Apfel-Mascarponecreme mit Caramell-Walnussauce 9,80