

Unsere Empfehlung

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

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

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

Vorspeisen und Versucherle...

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

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Grießnockerln 8,80

Knackiger Blattsalat mit frischen Feigen und Schafskäse **(Vegi)** 8,80

Schafskäsepfännchen mit Knoblauch, Peperoni, Tomaten, Kräutern dazu
Baguette **(Vegi)** 9,80

Pimientos de Patron mit hausgemachter Aioli dazu Baguette **(Vegi)** 9,80

Lauwarmer Münsterkäse mit Walnüssen, schwarzem Pfeffer
und Baguette **(Vegi)** 10,80

Tomate-Burrata, Basilikum, Olivenöl, Balsamico **(Vegi)** 10,80

Schinkenvariation mit „unseren“ hausgeräucherten Schinken dazu
Cantaloupmelone und Baguette 15,80

Carpaccio vom Rinderfilet nach „Art des Chefs“ mit Olivenöl, Knoblauch,
schwarzem Pfeffer und Parmesan 18,80

Hauptgerichte..

Cremige Parmesanspaghetti mit gebratener San Marzano
Pfeffertomate **(Vegi)** 16,80

Zweierlei hausgemachte Nudelrolle mit Spinat-Schafskäsefüllung und
Schweinefleischfüllung auf Champignonragout mit Parmesan
überhobelt 20,80

Hausgemachte Fleischknödel mit Speck-Zwiebelrahmsauce dazu
Sommerwirsing-Kartoffelstampf 22,80

Backendl – Freilandhähnchenteile paniert und gebacken dazu Kräuterdip
und hausgemachten Kartoffelsalat 22,80

Seelachsfilet im Eimantel gebraten dazu cremiges Pilz-Kartoffelragout 26,80

Hausgemachte Pilz-Semmelknödel mit gerösteten Walnüssen, Butter und Parmesan **(Vegi)** Ein Knödel 9,80 / Zwei Knödel 16,80

Herzhaftes geschmortes Lammragout mit Kräutern auf Pasta mit Parmesan 25,80 (Kl. Portion 21,80)

Jägerschnitzel (vom Schwein) in cremiger Champignonrahmsauce dazu Spätzle vom Brett oder Bratkartoffeln und Salat 26,80

Freiland-Maishähnchenbrust mit Haut knusprig aus dem Ofen auf buntem Kartoffel-Schmorgemüse 26,80

Geschmorte Lammhaxe in Kräutersauce dazu grüne Bohnen und Rosmarinkartoffeln 28,80 (Kl. Portion 22,80)

Kotelett vom Pfälzer Landschwein mit frischen gebutterten Pilzen und Käse überbacken dazu Bratkartoffeln und grüne Bohnen 28,80

Filetspitzen „Stroganoff“ in pikanter Sauce dazu handgeschabte Spätzle 30,80

Unsere Klassiker

Schweinerückensteak vom Grill mit hausgemachter Aioli **oder** Kräuterbutter **oder** „Spezial“ mit Chili, Knoblauch und Petersilie 20,80

Paniertes Schweinekammschnitzel 18,80

Zu allen Gerichten servieren wir Baguette - Auf Wunsch auch Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, frisches Marktgemüse in Butter geschwenkt, gem. oder grünen Salat Je Beilage 4,80

Dessert...

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

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

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

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