

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

Pfifferlingrahmsuppe mit Mini-Semmelklößchen 9,80

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

Mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse dazu Blattsalatgarnitur 10,80

**Hausgemachte Schweinefleisch-Pfifferlingpastete im Speckmantel mit
Preiselbeeren, Blattsalat und Baguette 15,80**

Panierte Maishähnchenbrust auf Kartoffel-Kohlrabirahmgemüse 16,80

In Petersilienbutter gebr. Lachsforellenfilet auf Elsässer Kartoffelstampf 16,80

Frische Rehleber in Preiselbeersauce dazu einen Geditschde-Gedatschde 16,80

Hauptgerichte..

Allgäuer Käsespätzle mit knackigem Salat (Vegi) 17,80

Hausgemachtes Haschee auf Pasta mit Parmesan 18,80 (Kl. Portion 14,80)

**Pfälzer Kastaniensaumagen in der Pfanne gebraten mit Bratensauce
und Wirsing-Kartoffelstampf 20,80**

**Schmorsteak vom Schweinenacken mit Zwiebelbratensauce und
Wirsingspätzle 20,80**

**Hausgemachte Ravioli mit Schweinefleisch-Kräuterfüllung in Salzeibutter
gebraten dazu Parmesan 22,80**

**Hausgemachte Ziegenfrischkäse-Kartoffelgnocchi mit Basilikum mit
gebutterten Pfifferlingen, Tomaten und Parmesan (Vegi) 24,80
(Kl. Portion 20,80)**

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

**Spaghetti „Bozen“ mit frischen Pfifferlingen, Tomaten, Knoblauch und
Speck mit Parmesan 24,80**

Frische Pfifferlinge a la creme mit hausgemachten Semmelknödeln 24,80

Freilandhähnchen frisch und knusprig aus dem Ofen auf buntem Kartoffel-
schmorgemüse ¼ Hähnchen 15,80 / ½ Hähnchen 20,80

Frische Maishähnchenbrust auf der Haut gebraten mit Pfifferling-
Kartoffelragout 26,80

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

Paniertes Kotelett vom Pfälzer Landschwein mit Bohnen-Kartoffelstampf 26,80

In Koriander gebratenes frisches Lachsforellenfilet mit Marktgemüse und
Petersilien-Kartoffelstampf 28,80

Unsere Klassiker

Schweinerückensteak „Spezial“ mit Chili, Knoblauch und Petersilie 20,80

Schweinerückenschnitzel „Försterin Art“ in feiner Pfifferlingrahmsauce 22,80

Schweinerückensteak „Duxelle“ (in Rotwein geschmorte Pilz-Zwiebelfarce)
mit Käse überbacken 23,80

Rumpsteak (ca. 220) „Pariser Art“ in flambierter Pfeffersauce 27,80

**Zu allen Gerichten servieren wir Baguette - Auf Wunsch auch Bratkartoffeln,
Rosmarinkartoffeln, Spätzle vom Brett, 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

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

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

Hausgemachte Karamellcreme mit Kaffeegelee und Sahne 8,80