

## Unser Tipp..

Herbes, unfiltriertes Kellerbier (Karlsbergbrauerei)

0,3 l - 3,20/0,5 l - 4,80

\*\*\*

La tomate - Pernod mit Grenadine und Eiswasser 5,20

## Vorspeisen.....

Gemischter Beilagensalat 4,50

\*\*\*

Feldsalat in Kräutervinaigrette 5,--

\*\*\*

Aromatisches Gemüserahmsüppchen mit Kürbiskernöl 5,80

\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit hausgemachter, gemischter Einlage 7,80

\*\*\*

Knackiger Feldsalat mit warmen Buttercroutons und gerösteten Speck oder frisch geraspelttem Meerrettich (Vegi) 9,80

\*\*\*

Knackiger Feldsalat in Senf-Ei-Dressing mit paniertem Limburgerkäse dazu Preiselbeeren und Baguette 9,80

\*\*\*

Warmer Münsterkäse mit Pinienkernen und schwarzem Pfeffer dazu Baguette 9,80

## Versucherle....

Riesengarnelen a la Provençal mit Baguette 14,80

\*\*\*

Saiblingsfilet in Petersilienbutter mit Elsässer Stampf 14,80

\*\*\*

Paniertes Lammbräse auf cremigen Champignonnudeln 15,80

## Hauptgerichte..

Hausgemachte, gebratene Nudelrolle mit Gemüsefüllung auf Rahmkürbis mit Parmesan überhobelt (Vegi) 18,80

\*\*\*

Hausgemachte Ravioli mit Kürbis-Fleischfüllung mit frischen Champignons und Petersilienbutter 19,80 (Kl. Portion 15,80)

\*\*\*

Gebratene Nudelrolle mit Wildschweinfüllung, Bratensauce und cremigem Kartoffel-Kürbisgemüse mit Parmesan überhobelt 20,80

\*\*\*

Herzhaftes Wildragout mit Kastanien und Wurzelgemüse geschmort  
auf Pasta mit Parmesan 22,80 (Kl. Portion 18,80)

\*\*\*

Feinschmeckersteak - Rückensteak vom Strohschwein mit  
gebratener Entenleber in Weinbrandrahmsauce dazu  
Serviettenknödel und Marktgemüse 25,80

\*\*\*

Kräftiger Wildschweingulasch mit hausgemachten Servietten-  
knödeln dazu Feldsalat oder Rotkraut und Preiselbeeren 28,80

\*\*\*

Flußzanderfilet mit Wirsing-Kartoffelstampf und frischem  
Meerrettich überraspelt 28,80

\*\*\*

Frische Lammleber geschnetzelt in Französischer Kräutersauce  
dazu Spätzle vom Brett und Salat der Saison 28,80

## **Unsere Klassiker....**

**Rückensteak vom Pfälzer Strohschwein „Spezial a la Bernd“  
mit Chili und Petersilie in Butter gebraten 13,80**

\*\*\*

**Jägerschnitzel vom Strohschwein in feiner Rahmsauce mit frischen  
Champignons 13,80**

**zu allen Klassikern servieren wir Baguette - auf Wunsch auch Bratkartoffeln,  
handgeschabte Spätzle, frisches Marktgemüse, gem. Beilagensalat je 4,50**

## **Dessert....**

Affogato al cafe - Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 3,50

\*\*\*

Eine Kugel Eis 1,40 / Port. Sahne 1,40 / Topping 2,--  
Baileys, Eierlikör, hausgemachte Karamellsauce

\*\*\*

Eingelegter Münsterkäse „Winzer Art“ mit Butter  
und Baguette 7,80

\*\*\*

Zitronensorbet mit Sekt 7,80

\*\*\*

Hausgemachte Quittencreme mit Schokosauce und Sahne 8,80