

## **Unsere Empfehlung**

**Winzersekt Pinot Rosè trocken – Weingut Stentz in Mörzheim 0,1 l – 7,80**  
\*\*\*

**Granatapfel-Sprizz 0,2 l – 7,80**

## **Vorspeisen.....**

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

**Pfälzer Sauerkrautrahmsuppe mit Fleischbällchen und  
Mini-Semmelknödeln 8,80**  
\*\*\*

**Rehkraftbrühe mit hausgemachter Nudelrolle mit Reh-, Kastanien-,  
Pilzfüllung 9,80**  
\*\*\*

**Lammkraftbrühe mit Fleisch-Pfannkuchenschnecke 9,80**  
\*\*\*

**1/2 Dtz Weinbergschnecken „Elsässer Art“ mit Baguette 10,80**  
\*\*\*

**Lauwarmer Münsterkäse mit schwarzem Pfeffer und Walnüssen  
dazu Baguette 10,80**  
\*\*\*

**Hausgemachte Ravioli mit Rehfleisch- und Rehleberfüllung mit  
gebutterten Pilzen und Parmesan 12,80**  
\*\*\*

**Feinschmeckerteller – Unsere hausgeräucherten Schinkenspezialitäten,  
Forelle und Feld-Eiersalat mit Meerrettich überraspt 16,80**

## **Hauptgerichte..**

**Geschmortes Schweinebäckle in kräftiger Bratensauce dazu  
Marktgemüse und hausgemachte Buwespitzle 24,80**  
\*\*\*

**Barbarie-Flugentenbrust „Normandie“ (Rosa gebraten) in flambierter Apfel-  
Calvadossauce dazu Gemüse und Kartoffeltaler 30,80**  
\*\*\*

**Schweinerückensteak und Riesengarnele in Kräuter-Knoblauchbutter  
gebraten dazu Budmöhren und Rosmarinkartoffeln 28,80**  
\*\*\*

**Sauerbraten von der Rinderbeinscheibe mit hausgemachten Kartoffel-  
knödeln und Apfelrotkohl oder Feldsalat 28,80**

Frische Kalbsnierle in Kräuterrahm dazu Kartoffelplätzchen und  
Marktgemüse 30,80  
\*\*\*

Frisches panierter Lachsforellenfilet aus der Pfanne mit  
cremigem Petersilienwurzel-Kartoffelgemüse 30,80  
\*\*\*

Rumpsteak (ca. 280g) „a la Bernd“ mit gebuttertem Knoblauch, Chili und  
Petersilie dazu Bratkartoffeln 33,80  
\*\*\*

Lammsteak und geschmorte Lammhaxe in Rotweinsauce dazu grüne  
Bohnen und Rosmarinkartoffeln 33,80  
\*\*\*

Wildschweinfilet (180g) in Kastanienrahm mit Rosenkohl, Preiselbeeren  
und hausgemachten Buwespitzle 33,80  
\*\*\*

Rehrücken am Stück gebraten in Wildsauce mit Wirsinggemüse,  
Preiselbeeren und gebratenen Grieß-Specktalern 34,80

## Dessert...

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

Vanilleeis **oder** gebranntes Mandeleis mit hausgemachten Rumtopffrüchten  
und Sahne 9,80  
**oder** mit Baileys **oder** Eierlikör und Sahne 8,80  
\*\*\*

Hausgemachte Himbeer-Mascarponecreme mit Kokoscrunch und  
Sahne 10,80

Amaro – Italienischer Kräuterbitter mit Eis und Orange 4 cl – 4,80  
(oder pur)

*Ein gesundes, neues Jahr wünscht  
Ihnen Ihre Fam. Mössinger*