

Unsere Aperitifempfehlung...

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

Piccolo trocken - Secco Rosè oder Secco weiß (Weingut Geiser, Schweigen 4,80

Hausgemachter Kirschwein 5 cl – 5,80

Vorspeisen.....

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle 5,80

Aromatische Kohlrößchensuppe (Flower sprouts) mit Croutons 6,80

Schafskäsepfännchen mit Tomaten, Kräutern, Knoblauch und Peperoni
dazu Baguette 7,80

Feldsalat mit warmen Buttercroutons und frisch geraspelttem Meerrettich 7,80

Hausgeräucherte Entenbrust mit Endiviensalat in Kartoffeldressing 9,80

Versucherle....

Frische Entenleber in Walnussrahm dazu Baguette zum Stippen 8,80

Burgunderbraten vom Rind auf Wirsing-Kartoffelstampf 10,80

Pasta mit cremigen Champignons im Wildschweinschinkenkranz 10,80

Hauptgerichte.....

Gebratene Kürbis-Nudelrolle mit Tomatensauce, Parmesan und
Feldsalat (Vegi) 12,80

Allgäuer Wirsing-Käse-Spätzle 12,80

Gebratene Kartoffelknödel auf buntem Wintergemüse dazu Feldsalat 13,80

Kotelett vom Pfälzer Landschwein mit schwarzem Pfeffer, Butter, frischem
Blattspinat und Kartoffelschiffchen 17,80

Cordon Bleu mit Käse und hausgemachtem Kochschinken gefüllt dazu
Bratkartoffeln und Salat 17,80

Gekochtes Rindfleisch mit pikanter Senfsauce und Kohlrößchen-
Kartoffelstampf 17,80

Burgunderbraten vom Rind mit gebutterten Kohlrößen (Flower sprouts)
dazu Geditschde-Gedatschde 20,80

Geschmorter Stallhase mit frischem Rosenkohl und hausgemachten
Geditschde-Gedatschde 20,80

Flußzanderfilet aus der Pfanne mit gerösteten Walnüssen auf cremigen
Blattspinat-Nudeln 20,80

Rumpsteakmedaillon und Zanderfilet in Chili-Knoblauchbutter gebraten
dazu Kohlrößen und Kartoffelschiffchen 26,80

Unsere Klassiker...

Bernd`s Jägerschnitzel – Schweinerückenschnitzel vom Pfälzer
Landschwein in feiner Champignonrahmsauce 10,80

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter 19,80 **oder** in Chili-
Knoblauchbutter gebraten 19,80 **oder** mit Münster überschmelzt 20,80
(Unsere Rumpsteaks wiegen mind. 280g)

Zu allen Klassikern reichen wir Baguette

**Auf Wunsch reichen wir dazu auch gemischten Salat, Marktgemüse,
Bratkartoffeln oder handgeschabte Spätzle je 3,50**

Dessert.....

Eis nach Wahl (je Kugel 1,20) Portion Sahne 0,80

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

Tuti frutisorbet mit Sekt oder Wodka 7,80

Holzhackereis mit Baileys oder Eierlikör und Sahne 7,80

Hausgemachte Vollmilch-Nuss Mousse au chocolat mit
Birnenragout in Zitronen-Karamell 8,80

Warme Grießbällchen mit Mohnbutter, Orangen und Sahne 8,80

Tafelfreuden

Aromatische Meerrettichrahmsuppe mit
gebratenem Zanderfilet 8,80

Hausgemachtes Haschee auf Pasta mit
Parmesan 12,80 (Kl.Portion 9,80)

Herzhafter Rindfleischsalat mit Bratkartoffeln 12,80

Frische Muscheln „Rheinische Art“ im Weißwein-
Wurzelgemüse-Sud dazu Baguette 16,80
(Vorspeisenportion 10,80)

Würziger Szegediner Gulasch mit hausgemachten
gemischten Knödeln und Salat 16,80

Hausgemachter Sauerbraten vom Rind mit gemischten
Knödeln und Apfelrotkohl oder Feldsalat 20,80