

Unsere Aperitifempfehlung...

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

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

Hausgemachter Kirschwein 5 cl – 5,80

Vorspeisen.....

Feldsalat in Kräutervinaigrette 4,80

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen-Fleischschnecken 5,80

Herzhafte Kartoffel-Möhrenrahmsuppe mit gebutterten
frischen Champignons 6,80

Ungarische Gulaschsuppe mit sichtbarem Fleisch und Brot 6,80

Knackiger Feldsalat mit warmen Buttercroutons und frisch
geraspeltem Meerrettich 7,80

Feinschmeckersalat – garniert mit Spezialitäten aus der kalten Küche
dazu Baguette 10,80

Carpaccio von der Rinderlende „Nach Art des Chefs“ mit Knoblauch,
Zitrone, schwarzem Pfeffer und Parmesan dazu Baguette 16,80

Versucherle....

Pikantes Lammhaschee auf Pasta mit Parmesan 7,80

Chicoreè im Kochschinkenmantel mit Parmesan-Eigelbhaube gratiniert 7,80

Wirsingstampf mit Tranchen von der gefüllten Entenkeule 7,80

Gebratene Gemüse-Nudelrolle mit zweierlei frischen Pilzen und Bratenjus 7,80

Hauptgerichte.....

Paniertes Kammschnitzel mit Apfelrotkohl und hausgemachtem
Kartoffelpüree 13,80

Sheperd`s Pie – Irischer Lammhackauflauf mit Buttergemüse und
Kartoffelpüree-Käsehaube gratiniert 16,80

Ungarischer Rindersaftgulasch mit Paprika dazu hausgemachte gemischte
Knödel und Salat der Saison 17,80

Cordon Bleu (vom Schwein) mit Käse und gekochtem Schinken (eigene Herstellung, ohne Nitritpökelsalz und Glutamat) gefüllt dazu Bratkartoffeln und Salat der Saison 17,80

Herzhafter Lammrollbraten mit Fleisch-Pilzfüllung dazu Bohnen und gebratene Kartoffelplätzchen 18,80

Frisches Lachsforellenfilet und Riesengarnele in Knoblauch-Speckbutter gebraten dazu Bohnen-Kartoffelstampf 20,80

Rinderlende mit Pfälzer Kastanienhaube dazu gebackene Kartoffeltaler und geschwenkte grüne Bohnen 28,80

Unsere Klassiker...

Bernd`s Jägerschnitzel –
Schweinerücken in feiner Champignonrahmsauce 10,80

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter 19,80 **oder** in flambierter Pfeffersauce 19,80 **oder** mit Münster überschmelzt 20,80

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,--

Himbeersorbet mit Sekt oder Wodka 7,80

Feines Haselnussparfait mit Cranberrys dazu Karamellsauce und Birnenspalten 8,80

Walnusseis mit Eierlikör und Sahne 7,80

Käseauswahl mit Feigensenf und Baguette 7,80