

***Biolimonaden von Lambsbräu 0,33 l – 3,20 €***  
***Lemon, Grapefruit, Cola, Orange***

**Vorspeisen.....**

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen 6,80

\*\*\*

Pikante Gulaschsuppe mit sichtbarem Fleisch und Brot 6,80

\*\*\*

Knackiger Blattsalat mit warmen Buttercroutons und frisch  
geraspeltem Meerrettich (*Vegi*) 7,80

\*\*\*

Knackiger Blattsalat mit paniertem Limburger, Preiselbeeren  
und Baguette (*Vegi*) 8,80

\*\*\*

Hausgemachte gemischte Räucherspezialitäten und Käse garniert mit  
Salat dazu Baguette 10,80

**Versucherle....**

Pasta mit hausgemachter kräftiger Gemüsebolognese und Parmesan (*Vegi*) 6,80

\*\*\*

Gebratener Spinattaler mit Tomatensauce und Parmesan (*Vegi*) 7,80

\*\*\*

Gebratene Chili-Blutwurst auf Apfel-Kartoffelstampf 8,80

-----

***Frischer Spargel vom Martinshof in Steinfeld***

Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage (*Vegi*) 6,80

\*\*\*

Spargel-Wildkräutersalat mit getrüffeltem Pecorino überhobelt (*Vegi*) 12,80

-----

Eierpfannkuchen mit frischem Spargelgemüse (*Vegi*) 15,80

\*\*\*

Portion Stangenspargel mit zerl. Butter **oder** hausgemachter Sauce Hollandaise  
dazu gebratene Kartoffelchen (*Vegi*) 19,80 (**Hollandaise so wie sie sein soll**)

**Als Beilage servieren wir dazu eine Auswahl unserer hausgeräucherten Schinken  
oder ein paniertes Schweineschnitzel je 7,80**

\*\*\*

Paniertes Kammkotelett vom Pfälzer Landschwein mit Spargel-  
gemüse und kleinen Butterkartoffeln 19,80

\*\*\*

Stangenspargel im Räucherschinkenmantel mit Sauce Hollandaise,  
Wildschweinfilet und gebratenen Kartoffelchen 26,80

**Für den kleinen Hunger:**

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff Art“ mit Spätzle vom Brett  
und Salat der Saison 17,80

## Hauptgerichte.....

Bärlauch-Ziegenfrischkäse-Gnocchi mit frischen Champignons und  
Parmesan 14,80 (**Vegi**) (Kl. Portion 10,80)

\*\*\*

Hausgemachte Allgäuer Spinat-Bergknödel mit Walnussbutter und Parmesan  
Ein Knödel 7,80 / Zwei Knödel (**Vegi**) 13,80

\*\*\*

Herzhaftes Schweineragout „Italienische Art“ mit Tomaten, Kräutern und Knoblauch  
auf Pasta mit Parmesan 14,80 (Kl. Portion 11,80)

\*\*\*

Hausgem. Maultaschen-Nudelrolle, Zwiebelspecksauce, Kartoffelsalat, Salat 14,80

\*\*\*

Ochsenbrust mit Bärlauchrahmsauce und Champignon-Kartoffelstampf 17,80

\*\*\*

Jung-Schweinebraten mit Macairekartoffeln und Salat oder grünen Bohnen 17,80

\*\*\*

Cordon Bleu (vom Schwein) mit Käse und hausgemachtem rohem Schinken gefüllt  
dazu Bratkartoffeln und Salat 17,80

\*\*\*

Kotelett vom Pfälzer Landschwein mit Bärlauchhaube gratiniert dazu  
Landhauskartoffeln und grüne Bohnen 19,80

\*\*\*

Flußzanderfilet mit hausgemachter Bärlauchbutter, Champignonrahm-  
nudeln und gem. Salat 20,80

## **Unsere Klassiker...**

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

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter **oder** in Chili-Knoblauch-butter gebraten  
**oder** mit Pfeffersauce „Pariser Art“ je 19,80 (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,--

\*\*\*

Espresso oder Kaffee mit hausgebackenen Mini-Nusshörnchen 4,60

\*\*\*

Blutorangensorbet mit Sekt oder Wodka 7,80

\*\*\*

Schokoladeneis, Vanilleeis und Holzhackereis mit Baileys **oder** Eierlikör  
**oder** hausgemachter Karamellsauce und Sahne 7,80

## ***Tafelfreuden***

Herzhafte Pfälzer Kartoffelrahmsuppe mit geschwenkten  
Champignons 6,80

---

Kräuter-Haselnusspesto-Nudeln mit gebratenen Riesengarnelen  
(4 Stück) und Parmesan 18,80

\*\*\*

Rückensteak vom Pfälzer Landschwein „Mailänder Art“  
mit Käse gratiniert dazu Pasta mit hausgemachter  
Gemüsebolognese und knackigem Salat 17,80

\*\*\*

Wildschweinrückensteak in Preiselbeerrahmsauce  
dazu gebutterte Wirsing-Spätzle 24,80

---

Hausgemachte Panna cotta mit Karamellsauce  
und einer Kugel Blutorangensorbet 6,80

\*\*\*

Hausgemachte Grießknödel mit Zimt-Zucker und  
Pfirsichkompott 8,80

\*\*\*

Käsedessert mit Kirschchutney und Baguette 7,80