

Unsere Empfehlung...

Vom Weingut Stübinger in Leinsweiler ...

2019er Summerkiss - fruchtig, trocken

Rosè vom St. Laurent $\frac{1}{4}$ l - 6,20

2019er Blanc de noir vom Spätburgunder

trocken $\frac{1}{4}$ l - 6,20

Vorspeisen.....

Gemischter Salat der Saison (Vegi) 4,--

Rinderkraftbrühe mit hausgemachter Einlage 6,80

Feine Pilzrahmsuppe mit „hausgeräuchertem

Wildschweinschinken" 7,80

Knackiger Blattsalat in Vinaigrette mit gebratenen Fleischwurst-
croutons und frischem Meerrettich überhobelt 7,80

Kohlrabibarpaccio mit Olivenöl und gerösteten Kürbiskernen

dazu Baguette (Vegi) 8,80

Garnelen in Chili-Knoblauchöl dazu Baguette 8,80

Aromatischer Wildschweinschinken aus der eigenen Räucherammer
mit hausgemachtem Kartoffel-Endiviensalat 10,80

Hausgemachte Schweinefleischpastete mit Steinpilzen dazu

Linsensalat, schwarze Nüsse und Baguette 10,80

Versucherle.....

Lauwarmer Münsterkäse mit Pinienkernen und schwarzem

Pfeffer dazu Baguette 8,80

Lachsforellenfilet in Zitronenbutter gebraten dazu

Kräuter-Kartoffelstampf 12,80

Hauptgerichte...

Gebratene Serviettenknödel mit frischem Rahmwirsing 12,80

Hausgemachte Malfatti (Italienische Ricotta-Spinatnocken) mit
Salbeibutter und Parmesan (Vegi) 13,80

Coq au vin - der Französische Klassiker - Freiland Maishähnchen in
Rotweinsauce geschmort dazu Nudeln und Salat 18,80

Herzhafter Rindersaftgulasch mit hausgemachten Semmelknödeln
und frischem Wirsing 18,80

Flusszanderfilet mit gebratener Knoblauchgarnele dazu
Kartoffel-Parmesanstampf und grüne Bohnen 20,80

Geschnetzeltetes von Rind und Schwein „Züricher Art“ mit frischen
Steinchampignons in Rahm dazu Spätzle vom Brett und Salat 20,80

Kotelett vom Pfälzer Landschwein mit frischen gebutterten Stein-
champignons dazu Grüne Bohnen und Bratkartoffeln 22,80

Unsere Klassiker....

Paniertes Schnitzel 9,80

oder

Jägerschnitzel - natur gebratenes Schnitzel mit frischen
Champignons in Rahm 11,80

dazu reichen wir Baguette oder auf Wunsch auch
Bratkartoffeln, handgeschabte Spätzle, frisches Marktgemüse oder
gemischten Salat als Beilage je 4,-- €

Alles vom Rindvieh.....

Gekochte Rinderwade mit frisch geraspeltem Meerrettich und buntem Bouillon-Kartoffelgemüse 16,80

Hausgemachte Rinderroulade (ca. 300g) mit Fleisch-Pilzfüllung dazu kräftige Sauce und Wirsing-Kartoffelstampf 18,80

Geschmorte Rinderbeinscheibe in Knoblauch-Kräutersauce dazu Marktgemüse und hausgemachte Serviettenknödel 20,80

Rinderlende „Pariser Art“ in flambierter Pfeffersauce dazu Gemüse der Saison und knuspriges Kartoffelrösti 30,80

Dessert.....

Affogato al cafe - Espresso mit einer Kugel Vanilleeis **oder** Schokoeis 3,--

Pfälzer Zwetschgen sorbet mit Zwetschgenbrand 7,80

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

Tafelfreuden....

Kohlrabicremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (Vegi) 6,80

Hauptgerichte....

Hausgemachte Fleischknödel „Fränkische Art“ mit Pilzsauce und
Wirsing-Kartoffelstampf 16,80

Pfifferlingrahmschnitzel vom Pfälzer Landschwein mit
Spätzle vom Brett und gem. Salat 20,80

Rinderhüftsteak in Cafe de Pari` sauce dazu Markt-
gemüse und hausgemachte Kartoffel-Parmesantaler 24,80

Frische Kalbsnierle in Französischer Kräuterrahmsauce mit
handgeschabten Spätzle und knackigem Salat 24,80

Dessert.....

Hausgemachte warme Zitronentarte mit Pinienkernen
und einer Kugel Vanilleeis 6,80

Warme Grießbällchen mit Zimt und Zucker dazu Zwetschgen-
kompott und Sahne 8,80