

Unsere Aperitifempfehlung...

Grapefruit- Fizz (Rose Sekt trocken, Ingwersirup,
Grapefruit- und Limettensaft) 0,1 l – 7,80

Vorspeisen.....

Rinderkraftbrühe mit hausgemachter Nudel-Mettrolle 6,80

Petersilienwurzelcremesuppe mit gebratenen Kräuterseitlingen (*Vegi*) 7,80

Feldsalat mit warmen Buttercroutons und frisch geraspelt
Meerrettich (*Vegi*) 7,80

Hausgemachte Rauchspezialitäten – Entenbrust, Wildschwein- und
Lammschinken, garniert mit Feldsalat dazu Baguette 10,80

Carpaccio vom hausgeräucherten Rinderschinken mit Kirschchutney,
Salatgarnitur und Baguette 12,80

Versucherle....

Gebratene Nudel-Gemüserolle im Tomatenbeet mit Parmesan (*Vegi*) 8,80

Gebratene Nudelrolle-Fleischrolle auf gebutterten Zuckerschoten
mit Bratensauce 8,80

Pasta mit cremigen Champignons im Wildschweinschinkenkranz 10,80

Hauptgerichte.....

Warmer Möhren-Eierstich mit Spinatrahmnudeln und gerösteten Sonnen-
blumenkernen (*Vegi*) 13,80

Pilzrisotto mit gebutterten Zuckerschoten und Parmesan (*Vegi*) 14,80

Gebratene Spinattaler mit frischen Pilzen a la Creme und
Salat der Saison (*Vegi*) 17,80

Gebratene Nudelrolle mit Schweine-Rindfleischfüllung, Tomatensauce,
Zuckerschoten und Parmesan 14,80

Cordon Bleu mit kräftiger Käse-Rohschinkenfüllung dazu Bratkartoffeln
und knackigen Salat 18,80

Frisches Filet von der Regenbogenforelle in Zitronen-Dillbutter gebraten
dazu Blattspinat-Kartoffelstampf 21,80
(Kleine Portion 15,80)

Kotelett vom Pfälzer Landschwein vom Grill (ca. 350g) mit zweierlei Butter,
Landhauskartoffeln und Marktgemüse 19,80

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

Tuti frutisorbet mit Sekt oder Wodka 7,80

Nusseis mit Baileys oder Eierlikör und Sahne 7,80

Käsedessert mit Kirschchutney und Baguette 7,80

Eingelegter Münsterkäse „Winzer Art“ mit Baguette 7,80

Frisches Lamm
(Wasguschäferei Keller in Busenberg)

***Aromatische Lammkraftbrühe mit
gebratenem Spinattaler 8,80***

***Herzhaftes Lammragout mit Wurzelgemüse, Knoblauch,
Tomaten und Rosmarin geschmort auf Pasta mit
Parmesan 15,80 (Kl. Portion 12,80)***

***Lammrollbraten mit Fleisch-Pilzfüllung dazu
gebackene Nudel-Gemüserollen 17,80
(Kl. Portion 14,80)***

***Lammleber in flambierter Pfeffersauce dazu
Spätzle vom Brett und Gemüse der Saison 20,80***

***Geschnetzelte Lammleber in Rosmarinsauce mit
gebackenen Kartoffelknödeln und Salat 20,80***

***Geschmorte Lammhaxe mit Rahmwirsing und
hausgemachten, gemischten Knödeln 20,80***

***Lammkrone a la Provençal mit Landhauskartoffeln
und Gemüse der Saison 25,80***

Tafelfreuden

Vorspeise:

Panierter, gebratener Limburger mit Kartoffel-Feldsalat
und Preiselbeeren (*Vegi*) 8,80

Versucherle:

Geschmortes Schweinebäckle mit Bratensauce und
Pilzrisotto 10,80

Hauptgerichte:

Skreifilet in Knoblauch-Speckbutter auf Wirsing-Stampf 10,80

Für den kleinen Hunger:

Jägerbraten vom Schwein mit frischen Pilzen dazu Spätzle
vom Brett und gem. Salat 10,80

Forellenfilet und Garnele in Butter gebraten dazu Parmesan-
Nudeln 15,80

Dessert:

Crème Brûlée mit Zwetschgenkompott und Sahne 7,80