

Unsere Empfehlung...

Gekühlt oder ungekühlt Spanischer Rotwein - Monastrell trocken
Bio-Zertifiziert 0,25 l - 5,00

Vorspeisen.....

Portion hausgemachte Aioli 3,80

Gemischter Salat der Saison 4,--

Rinderkraftbrühe mit hausgemachter gemischter Einlage 6,80

Knackiger Blatt-Tomatensalat mit hausgemachtem Joghurt-
Knoblauchdressing und warmen Buttercroutons 6,80

Feine Champignonrahmsuppe mit Kräuteröl und Baguette 6,80

Garnelen in Chili-Kräuteröl 8,80

Herzhafte hausgemachte Schweinefleischpastete mit Entenleber
dazu Linsensalat, schwarzen Pfälzer Walnüssen und Baguette 10,80

Burrata.... je 9,80

Ein Frischkäse vom Typ Filata, also wie ein Mozzarella aber mit Sahne-Mozarellasträngen in der Mitte

....mit Fleischtomaten, Basilikum, Olivenöl und Balsamico

....mit Wildkräuter-Tomatensalat und gebutterten Pfifferlingen

....mit Wildkräutersalat, Nektarinen, Kräuteröl und Pinienkernen
zu allen Burrata reichen wir Baguette

Versucherle.....

Frische Entenleber in Pilzrahm dazu Baguette 8,80

Frisches Kabeljaufilet in Kräuterbutter gebraten mit Pfifferling-
Kartoffelstampf 12,80

Hauptgerichte...

Russische Eier mit Schinkengarnitur auf hausgemachtem
Kartoffel- und Wurstsalat 12,80

Herzhafter Wurstsalat mit Bratkartoffeln 12,80

Pasta mit hausgemachter Rinder-Schweinebolognese und Parmesan
überhobelt 13,80

Hausgemachte Allgäuer Spinatbergknödel mit Walnussbutter
und Parmesankäse überhobelt Ein Knödel 9,80 /Zwei Knödel 14,80

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

Schweineroulade „Klassisch“ mit kräftiger Bratensauce und
Bohnen-Kartoffelstampf 15,80

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit frischen Pfifferlingen
und Parmesan 15,80 (Kl. Portion 11,80)

Großer bunter Salatteller mit frischen gebutterten Pfifferlingen
und gebratener Entenleber dazu Baguette 16,80

Pasta „Bozen“ mit frischen Pfifferlingen, Speck, Tomaten und
Knoblauch mit Parmesan überhobelt 16,80

Frische Pfifferlinge a la Creme mit hausgemachten Semmel-
knödeln und knackigem Salat 17,80

Cordon Bleu (vom Schwein) mit Käse und unserem hausgeräucherten
Schinken pikant gefüllt dazu Bratkartoffeln und Salat 20,80

Frische Barbarie Flugentenbrust (Rosa gebraten) mit Bratensauce
im Pfifferling-Champignonbeet angerichtet dazu Bohnen-
Kartoffelstampf 20,80

Frisches Lachsforellenfilet je 22,80
in Butter gebraten auf Pfifferlingrahmnudeln dazu Salat

oder

Saltim bocca von der Lachsforelle mit Parmesan-Kartoffelstampf
und frischem Brokkoli

Grillkotelett vom Pfälzer Landschwein (ca. 350g) mit Gremolata,
hausgemachter Aioli, Kartoffelschiffchen und grünen Bohnen 22,80

Unsere Klassiker....

Jägerschnitzel vom Pfälzer Landschwein a la Bernd mit feiner
Champignonrahmsauce 11,80

Schweinerückensteak mit „unserem“ Röstgewürz und einem Stück
Butter 10,80

Zu allen Klassikern reichen wir Baguette

Auf Wunsch reichen wir auch

Bratkartoffeln, handgeschabte Spätzle, frisches Marktgemüse
oder gemischten Salat als Beilage je 4,-- €

Dessert.....

Affogato al cafe - Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 3,--
Cassissorbet mit Wodka 7,80

Vanilleeis oder Holzhackereis mit Baileys **oder** Eierlikör **oder** haus-
gemachter Karamellsauce **oder** Aprikosenkompott und Sahne 7,80

Creme Caramell mit frischen Himbeeren
und Sahne 8,80

Tafelfreuden.....

Vorspeisen...

Warmer Münsterkäse mit Pinienkernen und schwarzem Pfeffer
dazu Baguette 8,80

Carpaccio von der Rinderlende (handgechnitten) a la Chef mit
Knoblauch, Pfeffer, Olivenöl, Parmesan und Baguette 14,80

Hauptgerichte.....

Spätzlepfanne „Jägerhof“ mit frischem Gemüse der Saison, frischen
Pilzen, gebratener Schweinelende und Parmesan überhobelt 18,80
(ohne Lende 14,80)

Frische Lammkoteletts mit hausgemachter Kräuterbutter, grünen
Bohnen und Bratkartoffeln 26,80 (Kl. Portion 20,80)

Rinderlende a la Karl in Edelpilzkäsesauce dazu Landhauskartoffeln
und Tomaten-Bohnengemüse 30,80