





Vorspeisen / Kleinigkeiten

| | | |
|---|---|------------|
| Spargelcremesüppchen mit reichlich Einlage |  | 7,50 Euro |
| Echter Räucherlachs auf einem Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich | | 7,50 Euro |
| Gebackener Ziegenkamembert mit Vin-Chili-Gelee an Salatbukett |  | 9,80 Euro |
| Saumagencarpaccio mit einer Zwiebel-Senf-Vinaigrette | | 7,40 Euro |
| Rindercarpaccio mit Pesto, Parmesanspänen und gerösteten Pinienkernen | | 11,90 Euro |

Ohne Fleisch und so gut...

| | | |
|--|---|------------|
| Riesengarnelen in Kokos-Safran-Soße auf Bandnudeln und Salat |  | 18,50 Euro |
| Käsespätzle mit Cryère-Käse und Salat |  | 9,50 Euro |
| Bärlauch-Pfannkuchen mit Spargelragout gefüllt | | 17,50 Euro |
| Eine Portion Pfälzer Stangenspargel mit holländischer Soße und Schwenkkartoffeln | | 14,50 Euro |

Salate frisch vom Markt

| | | |
|--|---|------------|
| Großer, bunter Salatteller mit Hausdressing „ohne Schnick-Schnack“ |  | 9,50 Euro |
| - mit gegrillten Putenbruststreifen „der Speck muss weg“ | | 12,50 Euro |
| - mit Knusper-Scampi „der schmeckt nach meehr“ | | 14,50 Euro |
| - mit gebratenen Rinderstreifen „Manager-Salat“ | | 14,50 Euro |
| - mit gebackenem Ziegenkamembert „Ziege nicht Zicke“ |  | 14,80 Euro |

Flammkuchen frisch aus dem Ofen

| | | |
|---|--|------------|
| Flammkuchen „Tradition“ mit Speck, Zwiebeln und Schmand | | 7,80 Euro |
| Flammkuchen „Spezial“ mit Speck, Zwiebeln, Schmand und Käse | | 7,90 Euro |
| Flammkuchen „Gourmet“ mit Lachs, Zwiebeln und Schmand | | 8,50 Euro |
| Flammkuchen „Spargel“ mit Spargel, Schinken, Ei und Schmand | | 10,50 Euro |

Des Pfälzers Leibgericht

| | | |
|--|--|------------|
| Winzer Teller Bratwurst, Leberknödel, Saumagen mit Weinsauerkraut & Brot | | 13,80 Euro |
| Portion Bratkartoffeln zusätzlich | | 3,50 Euro |

vom Kalb

| | |
|---|------------|
| Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat | 17,50 Euro |
| Osso Buco -geschmorte Kalbshaxenscheibe- Bandnudeln und Salat | 18,50 Euro |
| Ein Wiener Kalbsschnitzel mit Stangenspargel und Schwenkkartoffeln | 22,70 Euro |

Die Klassiker vom Rind

| | |
|--|------------|
| Zwiebelrostbraten von der Rinderhüfte mit Bratkartoffeln und Salat | 18,80 Euro |
| Zartes Rumpsteak vom Argentinischen Rind mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat | 23,90 Euro |

vom Landschwein

| | |
|--|------------|
| Pfefferrahmsteak vom Schweinerücken mit rosa & grünen Pfefferbeeren, Kroketten und Salat | 14,80 Euro |
| Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Salat | 12,50 Euro |
| Ein paniertes Schweineschnitzel mit Stangenspargel und Schwenkkartoffeln | 19,50 Euro |
| Medaillons von der Schweinelende mit Pfefferrahmsoße, Spätzle und Salat | 17,80 Euro |

Nachtisch... das geht immer

| | |
|---|--|
| Mousse-Teller 7,50 Euro | Geeiste Nougat-Marzipan-Lasagne 7,90 Euro |
| Crème Brûlée mit Sorbet 7,50 Euro. | Versuchung 5,80 Euro |
| Lauwarmes Schokoküchlein 7,50 Euro mit einer Kugel Vanilleeis | Vanilleeis mit Roter-Grütze und Sahne |
| Dessertvariation 11,50 Euro „vun allem ebbes...“ | Sonnenbecher 5,80 Euro Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne |
| Nussbecher 5,80 Euro Vanille- und Nusseis mit verschiedenen Nüssen und Sahne | Gemischtes Eis 4,80 Euro Vanille-, Schoko- und Erdbeereis mit Sahne |
| | Zitronen-Sekt-Sorbet Zitronensorbet aufgegossen mit unserem Riesling-Winzersekt 6,50 Euro |