





Vorspeisen / Kleinigkeiten

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

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 „Pescha“ mit Feta, Peperoni und Schmand		8,50 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

Die Klassiker vom Rind

Zwiebelrostbraten von der Rinderhüfte mit Bratkartoffeln und Salat	18,80 Euro
Zartes Rumpsteak vom Argentinischen Rind mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsoße, 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
Medaillons von der Schweinelende mit Pfefferrahmsoße, Spätzle und Salat	17,80 Euro
Cordon Bleu mit Kochschinken und Gouda gefüllt, Pommes und Salat	17,80 Euro

Nachtisch... das geht immer

Mousse-Teller 7,50 Euro	Geeiste Nougat-Marzipan-Lasagne 7,90 Euro
Creme Brulée 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
Nussbecher 5,80 Euro	Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne
Vanille- und Nusseis	Gemischtes Eis 4,80 Euro
mit verschiedenen Nüssen und Sahne	Vanille-, Schoko- und Erdbeereis mit Sahne
	Zitronen-Sekt-Sorbet
	Zitronensorbet aufgegossen mit unserem
	Riesling-Winzersekt 6,50 Euro