

## Vorspeisen / Kleinigkeiten

Echter Räucherlachs auf einem Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich	8,90 Euro
Kleiner Feldsalat mit Knusper-Scampi und Dip	10,50 Euro
Gebackener Ziegenkamembert mit Vin-Chili-Gelee auf Rote-Beete-Carpaccio <b>vegetarisch</b>	9,80 Euro
Kleiner Feldsalat mit Speck & gerösteten Brotwürfeln	6,90 Euro
Rindercarpaccio mit Pesto, Parmesanspänen und gerösteten Pinienkernen	12,90 Euro

## Ohne Fleisch und so gut....

Riesengarnelen in Curry-Safran-Soße auf Bandnudeln und Salat	19,50 Euro
Käsespätzle mit Crème-Käse, Zwiebeln und Salat <b>vegetarisch</b>	10,50 Euro
Steinpilz-Nudeltaschen in Trüffelsahne und Salat	15,50 Euro

## Pfälzer Lieblinge

Winzer Teller Bratwurst, Leberknödel, Saumagen mit Weinsauerkraut & Brot	14,80 Euro
Kastanien-Saumagen mit Apfelrotkraut und Bratkartoffeln	15,50 Euro

## Salate frisch vom Markt

Große, bunte Salate mit Hausdressing „ohne Schnick-Schnack“	10,50 Euro
- mit gegrillten Putenbruststreifen „der Speck muss weg“	13,90 Euro
- mit Knusper-Scampi „der schmeckt nach mehr“	14,90 Euro
- mit gebratenen Rinderstreifen „Manager-Salat“	14,90 Euro
- mit gebackenem Ziegenkamembert „Ziege nicht Zicke“ <b>vegetarisch</b>	15,80 Euro

## Flammkuchen frisch aus dem Ofen

Flammkuchen „Tradition“ mit Speck, Zwiebeln und Schmand	7,80 Euro
Flammkuchen „Spezial“ mit Speck, Zwiebeln, Schmand und Käse	8,10 Euro
Flammkuchen „Gourmet“ mit Wild-Lachs, Shrimps, Zwiebeln und Schmand	9,50 Euro
Flammkuchen „Pescha“ mit Hirtenkäse, Peperoni und Schmand <b>vegetarisch</b>	8,50 Euro

### vom Kalb

- Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat 21,90 Euro
- Osso Buco -geschmorte Kalbshaxenscheibe-  
Bandnudeln und Salat 18,90 Euro

### Die Klassiker vom Rind

- Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Salat 19,80 Euro
- Zartes Rumpsteak vom argentinischen Rind 24,90 Euro  
mit Kräuterbutter oder Pfefferrahmsoße, Bratkartoffeln und Sala
- Rumpsteak „Rossini“ mit Gänseleber-Parfait  
Kroketten und Salat 26,90 Euro

### vom Landschwein

- Pfefferrahmsteak vom Schweinerücken  
mit rosa & grünen Pfefferbeeren, Kroketten und Salat 16,80 Euro
- Cordon Bleu mit Schinken und Gouda gefüllt,  
Pommes und Salat 19,80 Euro
- Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Salat 13,90 Euro
- Medaillons von der Schweinelende mit Pfefferrahmsoße,  
Spätzle und Salat 18,80 Euro

### Nachtisch... das geht immer

- Mousse-Teller 7,90 Euro
- Geeiste Nougat-Marzipan- Lasagne
- Creme Brulée mit Sorbet 8,50 Euro
- Lauwarmes Schokoküchlein mit einer Kugel Vanilleeis 8,50 Euro
- Dessertvariation „vun allem ebbes...“ 13,50 Euro
- Süßer Flammkuchen mit Äpfeln, Rosinen und Zimt 8,90 Euro
- Zitronen-Sorbet mit Riesling-Winzersekt 8,50 Euro
- Gemischtes Eis -Schoko, Erdbeer und Vanilleeis mit Sahne 4,80 Euro
- 3 Kugeln Vanilleeis mit
  - Roter Grütze und Sahne 6,80 Euro
  - Eierlikör und Sahne 6,80 Euro
- Nussbecher Vanilleeis und Haselnusseis mit Nüssen und Sahne 7,80 Euro