

Vorspeisen / Kleinigkeiten

Kleiner, bunter Beilagensalat	vegetarisch	5,50 Euro
Echter Räucherlachs auf Zwei Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich		10,90 Euro
als Hauptgang		18,90 Euro
Knusper-Scampí mit kleinem Salatbukett und Dip		11,50 Euro
gebackener Ziegenkamembert mit Vin-Chili-Trauben-Gelee und kleinem Salatbukett	vegetarisch	11,80 Euro
Saumagen-Carpaccio mit Senf-Vinaigrette		8,50 Euro
Rindercarpaccio mit Pesto & Parmesanhobel		13,90 Euro
Wurstsalat mit Zwiebeln, Ei und Gurken Bratkartoffeln oder Pommes		13,50 Euro

Spargelkarte 2023

Spargelcremesüppchen
mit reichlich Einlage
8,50 Euro

Risotto mit Spargelragout und
Knobi-Riesengarnelen
26,50 Euro

Bärlauch-Pfannkuchen gefüllt
mit Spargelragout
18,50 Euro

1 Portion Stangenspargel
mit Pfälzer Schwenkkartoffeln und Holländischer Soße
19,50 Euro

wahlweise

- mit einem panierten Schweineschnitzel
28,50 Euro

- mit zwei Lachsrosen
29,50 Euro

- mit zwei Schweinelendchen
30,50 Euro

- mit einem Rumpsteak
39,50 Euro

- mit gekochtem Schinken
- 29,00 Euro



Ohne Fleisch und so gut....

Käsespätzle mit Cryère-Käse, Zwiebeln und Salat <small>vegetarisch</small>	14,50 Euro
Steinpilz-Nudeltaschen in Trüffelsahne <small>vegetarisch</small>	18,50 Euro
Tagliatelle mit saisonalem Pesto und Knusperscampi	23,90 Euro

Salate frisch vom Markt

Große, bunte Salate mit Hausdressing „ohne Schnick-Schnack“ <small>vegetarisch</small>	11,50 Euro
- mit gegrillten Putenbruststreifen „der Speck muss weg“	14,90 Euro
- mit Knusper-Scampi „der schmeckt nach meehr“	16,90 Euro
- mit gebratenen Rinderstreifen „Manager-Salat“	16,90 Euro
- mit gebackenem Ziegencamembert „Ziege nicht Zicke“ <small>vegetarisch</small>	16,80 Euro
Kleiner Beilagensalat <small>vegetarisch</small>	5,50 Euro

Lieblingsgerichte

- Pfälzer Roulade vom Landschwein
mit Weck-Brätfüllung
und Bratkartoffeln 14,90 Euro
- Medaillons von der Schweinelende
mit grüner Pfefferrahmsoße
und Spätzle 17,90 Euro
- Cordon Bleu vom Schweinerücken
mit Kochschinken und Gouda gefüllt
und Pommes 19,80 Euro
- Wiener Kalbsschnitzel
mit Preiselbeeren & Bratkartoffeln 21,90 Euro
- In Merlot geschmorte Ochsenbäckchen
mit Spätzle 21,50 Euro
- Rostbraten vom Rind mit geschmorten Zwiebeln
und Bratkartoffeln 21,80 Euro
- Zartes Rumpsteak vom argentinischen Rind 250g Rohgewicht
wahlweise mit
- hausgemachter Kräuterbutter oder
- mit Pfefferrahmsoße oder
- mit Pfälzer Zwiebelsoße
zu allen Rumpsteaks reichen wir Bratkartoffeln 24,90 Euro
- Winzerteller
Bratwurst, Saumagen & Leberknödel mit Weinsauerkraut
und Bratkartoffeln 19,00 Euro

Egal was die Frage ist,

Schokolade

ist die Antwort.

Dessert

Duett von dunkler & heller Mousse au Chocolat mit Roter Grütze	8,50 Euro
Geeiste Nougat-Marzipan- Lasagne	8,90 Euro
Creme Bruleé mit einer Kugel Vanilleeis	9,50 Euro
Lauwarmes Schokoküchlein mit einer Kugel Vanilleeis	8,70 Euro
Dessertvariation „vun allem ebbes...“	14,50 Euro

Eisspezialitäten

Gemischtes Eis Vanille-, Schoko- und Erdbeereis mit Sahne	5,90 Euro
3 Kugeln Vanilleeis, Sahne und Versuchung Roter-Grütze	6,80 Euro
Sonnenbecher Eierlikör	6,80 Euro
Nussbecher Vanille- und Nusseis mit verschiedenen Nüssen Karamellsoße und Sahne	8,80 Euro

Guten Morgen!
Schön, dass Ihr da seid!



Unser Frühstücksangebot gilt nur an bestimmten Tagen!

Ohne Trallala

- für 1 Person -

Schinken, Salamí & Käsevariation
Butter, hausgemachte Marmelade

Kräuter-Rührei mit Bacon

Kleiner Wurstsalat

Jogurt mit frischem Obst

und zwei Brötchen

15 €

Mädelskram

Buwe griechens awwer ach!

- für 1 Person -

French Toast

mit süßem Fruchtetopping,

Röstbrot mit Avocado,

pochiertes Ei

Acai-Mini-Bowl mit Granola, Kokoschips

Jogurt mit frischem Obst

20,50 €

Bauers Stuben

Schnicki-Schnacki...

2 Secco Romeo
2 kleinen Heißgetränken
2 French Toast mit süßem Topping
2 Röstbrote mit Avocado &
Pochiertem Ei
2 Lachs-Crepes-Röllchen
2 Acai-Mini-Bowl mit Granola & Kokoschips
2 Jogurt mit frischem Obst
Schinken, Salamí & Käsevariation
Tomaten-Mozzarella-Spieß
2 Brötchen

44 € *- für 2 Personen -*