

### Unsere hausgemachten Suppen und Vorspeisen

Tafelspitzbrühe mit Markklößchen und Grießnockerl	€ 7,50
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis <b>-vegan-</b> mit einem Hauch Ingwer und Wan-Tan Teigtasche	€ 8,00
Gratinierter Ziegenkäse an Tomatenconfit mit Avocado Creme, glacierten Nüssen	€ 12,00
Kleiner Beilagen Salat mit Rohkost und Blattsalaten in Balsamico Dressing	€ 5,00

**Pfälzer Spezialitäten**  
**werden bei uns nach langer Tradition im Hause selbst hergestellt**

Unsere hausgemachten Spezialitäten sind: Pfälzer Saumagen, Bratwurst und Leberknödel

Stellen Sie sich doch selbst Ihren Pfälzer Teller zusammen:

„Päärle“ Bratwurst: € 15,50    Zwei Leberknödel: € 14,00    Zwei Saumagen: € 16,00

Zwei unterschiedliche Komponenten: € 15,50

Drei verschiedene Einzelstücke: € 18,50

Jeder Teller hat die Beilagen Sauerkraut und Bratkartoffeln.

## Unsere Hauptgerichte

Geschmortes Schweinebäckchen in einer Rotweinsauce mit Wirsinggemüse und Kartoffel - Karottenstampf	€ 18,00
kleine Portion	€ 16,50
Hähnchenbrust mit Rotweinsauce an kleinem Pilzragout, Wirsinggemüse und Kartoffel- Karottenstampf	€ 19,50
Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Salzkartoffeln und einem Salatteller	€ 18,50
kleine Portion	€ 16,20
Winzersteak vom Schwäbisch Hällischen Landschwein -Rücken- mit Zwiebel, Speck und Trauben- an einer Rotweinjus, Bratkartoffeln und ein Salatteller	€ 20,50
„Cordon bleu“ nach Art des Hauses Panierte Kalbfleischrolle gefüllt mit gekochtem Schinken• und Käsescheiben Pommes und einem Salatteller	€ 24,00

\*anstatt Gemüse, einen Salat- berechnen wir einen Aufpreis von € 1,00

**Steakempfehlungen vom Angus-Rind**  
**-Bioland-**

Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln in Rotweinsauce  
**oder** Natur mit Kräuterbutter  
dazu Bratkartoffeln und einem Salatteller

€ 30,50

Wählen Sie Ihre Steakempfehlung in folgenden Garstufen aus:

blau, roh (raw):

Das Fleisch ist von innen noch ganz roh.

rosa, englisch (medium rare):

Das Fleisch ist innen durchgehend rosa.

halb durchgebraten (medium):

Das Fleisch hat nur noch einen leichten rosa Kern.

durchgebraten (well done):

Das Fleisch ist nicht mehr rosafarben und  
völlig durchgebraten.

**Fischgericht**

Gebratene Tranche vom Lachs mit Nuss - Kräuterbutter  
an Gemüse vom Hokkaidokürbis  
mit Kartoffel – Karottenstampf

€ 21,50

### **Unsere Salatvariation**

Gemischter Salatteller mit Balsamico Dressing,  
mit Streifen von unserem Bioland Angus Rind € 22,50

### **Vegetarisch und Vegane Köstlichkeit**

Hausgemachte Gnocchi in Rahm  
mit Hokkaidokürbis/ Petersilienwurzel/Kirschtomate/Cranberry  
garniert mit Rucola € 17,50  
vegan

Zucchinirollchen gefüllt mit roten Linsen  
angerichtet in Tomatensauce und Schafskäse dazu Reis € 17,00  
vegetarisch

### Vesper-Karte

Frischer Wurstsalat in Öl-Essig Dressing und Gurkenstreifen, Bauernbrot und Butter	€ 9,50
Passender Weinbegleiter- Käsewürfel ca. 200 gr	€ 6,00
Flammkuchen frisch belegt - nach Elsässer Art mit Speck• und Zwiebeln	€ 9,50
- nach Winzer Art mit Zwiebeln, Trauben, Winzerkäse, Preiselbeeren	€ 12,00

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal  
Alle genannten Preise sind inkl. Service und der gesetzlichen MwSt

- mit Pökelsalz

**Für Ihre zünftige Pfälzer Vesper haben wir für Sie  
unsere hausgemachten Spezialitäten in Dosen zum Mitnehmen**

Leberwurst  
Blutwurst  
Bratwurst  
Saumagen

je 400 g Dose € 5,50 und 200 g Leberwurst € 4,00

**Dessertkarte mit süßen Köstlichkeiten**  
**Für den kleinen süßen Abschluss**

Eisbecher nach Ihrer Wahl pro Kugel	€ 1,60
Bitte wählen Sie unter folgenden Eissorten: Erdbeere, Vanille, Zitrone, Schokolade, Haselnuss mit Sahne	€ 0,50
Mousse von dunkler Schokolade und einer Kugel Erdbeereis	€ 9,00
Gewürztraminer Sabayone an Vanilleeis	€ 7,00
Crème Brûlée mit 1 Kugel Haselnusseis	€ 7,00
Frische Hausgemachte Haselnuss Waffel mit Puderzucker	€ 6,00
mit Vanilleeis und Sahne	€ 7,50
Affogato al Café (1 Kugel Vanilleeis mit Espresso aufgegossen)	€ 3,50
Kokos Panna Cotta mit Fruchtmark -vegan-	€ 7,50