

Vorpeisen

Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Markklösschen	3.00
Pikante „Ungarische Gulaschsuppe“ dazu Baguette	3.90
Gebackener Camembert mit Preiselbeer-Birne, Toast und Butter	5.90
Wiesenchampignon-Köpfchen mit leckerer Spinatfüllung und Käse überbacken	5.90
Unbedingt probieren: Drei „Pfälzer Mozartkugeln“ auf mildem Rahmsauerkraut dazu Brot (panierte Leberwurstkugeln knusprig frittiert - lecker)	5.90

Salate und Vegetarisches

Beilagensalat mit frischen Gemüse- und Blattsalaten	3.00
Große Salatplatte mit frischen Gemüse- und Blattsalaten, Tomatenspalten und Zwiebelringen dazu Baguette	8.50
„Fitnessteller“ - Energie und Vitamine Verschieden Gemüse- und Blattsalate reichlich garniert mit Obst und Melonenschiffchen dazu gebratene Putenbrust und Baguette	11.90
Gegrillter Feta-Käse mit Zwiebeln, Tomaten, Peperoni & Kräutern	7.50
Hausgemachte Semmelknödel mit frischen Champignons in Rahm	8.50

Toasts

„Toast Hawaii“ mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken	7.90
„Herren-Toast“ mit zwei Jungschweinfilets, gekochtem Schinken mit Sauce-Hollandaise und Käse überbacken	9.90
Emanzipiert: „Damen-Toast“ mit Putensteaks, gekochtem Schinken mit Sauce-Hollandaise und Käse überbacken	9.90

Hauptgerichte von der Pute

Gebratene Putensteaks vom Grill mit gebackenen Ananasscheiben
dazu Pommes Frites und gemischter Salat 11.90

Gebratene Putensteaks vom Grill mit frischen Champignons in Rahm
dazu Pommes Frites und gemischter Salat 11.50

Hauptgerichte vom Schwein

„Toskanische Hackfleischbällchen“ mit würziger Tomatensauce &
Käse überbacken dazu Pommes Frites und gemischter Salat 8.90

Panierte Schweineschnitzel „Wiener Art“
dazu Pommes Frites und gemischter Salat 10.90

Schweinerückensteaks mit frischen Champignons in Rahm
dazu Pommes Frites und gemischter Salat 11.50

„Pfälzer Zwiebelsteaks“ - Schweinerückensteaks mit knusprigen
Zwiebeln dazu Pommes Frites und gemischter Salat 11.90

Jungschweinelendchen mit frischen Champignons in Rahm
dazu Pommes Frites und gemischter Salat 13.90

„Schweizer Sahnesteak“ vom Schweinerücken mit gekochtem Schinken,
Sauce Hollandaise, Tomaten und Käse überbacken dazu Pommes Frites
Und gemischter Salatteller 14.90

Besonders lecker:

Schweinerückensteaks „Schottländer Art“ mit feiner Pfeffersauce,
Schinkenstreifen, Paprikawürfeln und schottischem Whiskey
dazu Pommes Frites und gemischter Salatteller 14.50

Hauptgerichte vom Wild

Geschmorter Reh- und Wildschweinbraten an Wacholdersauce dazu
Preiselbeerbirne, Eierspätzle und gemischter Salatteller 15.90

Hauptgerichte vom Rind

Besonders beliebt:

Rumpsteak „Pfälzer Art“ medium gebraten mit knusprigen Zwiebeln dazu Pommes Frites und gemischter Salat 16.50

Rumpsteak medium gebraten mit frischen Champignons in Rahm dazu Pommes Frites und gemischter Salat 16.50

Das mag der Chef:

„Schottländer“ Rumpsteak mit feiner Pfeffersauce, Schinkenstreifen, Paprikawürfeln und schottischem Whiskey dazu Pommes Frites und gemischter Salat 16.90

„Pariser Pfeffersteak“ mit geschroteten und grünen Pfeffer in Sauce Hollandaise an Gemüse garnitur dazu Pommes Frites und gemischter Salat 17.50

Paniertes Kalbschnitzel auf Rahmsauce dazu Pommes Frites und gemischter Salat 16.50

Sehr beliebt:

Pfälzer Sauerbraten nach altem Hausrezept eingelegt mit leckerer Sauerbratensauce, hausgemachten Semmelknödeln und gemischter Salat 12.90

Hauptgerichte aus Fluss und Meer

Einfach lecker:

Zanderfilets in Butter gebraten mit Gartengemüse und Sauce Hollandaise dazu Butterkartoffeln und gemischter Salat 16.50

Norwegischer Wildlachs pochiert mit Champagnersauce und Gartengemüse dazu Butterkartoffeln und gemischter Salat 16.50

Wer Vielfalt mag:

Pochierter Edelfischteller mit Filets vom Wildlachs, Viktoriabarsch, Pangasius und Seeteufel sowie Riesengarnelen an feiner Champagnersauce dazu Broccoli, Butterkartoffeln und gemischter Salat 17.90

Pfälzer Spezialitäten

Hausgemachte Leberknödel mit Bratensauce, Weinsauerkraut und Röstzwiebeln dazu Brot	7,90
Ein Paar Pfälzer Bratwürste mit Bratensause und Weinsauerkraut dazu Brot	7,50
„Vunn allem Ebbes“ Pfälzer Spezialitätenteller mit Leberknödel, Bratwurst und dem beliebten Pfälzer Saumagen, der besser schmeckt als er sich anhört, dazu Bratensauce, Weinsauerkraut, Röstzwiebeln und Brot	11,90
Für Liebhaber der Pfälzer Mozartkugeln Sechs „Pfälzer Mozartkugeln“ auf mildem Rahmsauerkraut dazu Brot (panierte Leberwurstkugeln knusprig frittiert - lecker)	8,90

Senioren und Kindergerichte

Kleine Portion Sauerbraten mit leckerer Sauerbratensauce, hausgemachten Semmelknödeln und gemischter Salat	9,90
Gemischter Seniorenbraten mit Spätzle und gemischtem Salat	8,90
Kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites und gemischtem Salat	8,50
Kleines Schweinerückensteak mit frischen Champignons in Rahm dazu gemischter Salat	8,90
Portion Spätzle mit Rahm- oder Bratensauce dazu kleiner Salat	4,50
Portion Pommes Frites mit Ketchup dazu kleiner Salat	4,50
Hausgemachter Semmelknödel mit frischen Champignons in Rahm dazu kleiner Salat	4,90