

Unsere Aperitifempfehlung

Secco trocken - Weingut Stentz Mörzheim 0,1 l – 6,80

Vorspeisen.....

Gem. Salat der Saison (**Vegi**) 4,80

Knackiger Feldsalat in Vinaigrette (**Vegi**) 5,20

Brühe vom Highlandrind mit Fleisch und hausgemachter Einlage 8,80

Pfälzer Kartoffelsuppe mit gebutterten Champignons 8,80

Aromatische Rehkraftbrühe mit Steinpilzknödek 9,80

Feldsalat mit warmen Buttercroutons und frisch geraspelt
Meerrettich (**Vegi**) 10,80

Gratinierter Ziegenkamembert mit Honig und schwarzem Pfeffer,
Blattsalat, Baguette (**Vegi**) 15,80

Carpaccio vom Highlandrind a la Chef mit Knoblauch, Pfeffer,
Olivenöl, Parmesan dazu Baguette 16,80

Versucherle.....

Schafskäsepfännchen, Tomaten, Peperoni, Knoblauch, Baguette (**Vegi**) 10,80

Hausgemachte Ravioli, Fleisch-Steinpilzfüllung, Salbeibutter, Parmesan 13,80

Hauptgerichte..

Grobe Pfälzer Bratwurst mit Apfelrotkohl und hausgemachtem
Kartoffelpüree Eine Bratwurst 14,80 / Zwei Bratwürste 18,80

Gebratener Kastaniensaumagen mit Bratensauce und Wirsing-
Kartoffelstampf 19,80

Bernd`s „Spezialsteak“ (vom Landschwein), Chili, Knoblauch,
Petersilie dazu Bratkartoffeln 20,80

Jägerschnitzel a la Bernd vom Landschwein in Champignonrahm dazu
Bratkartoffeln 21,80

Hausgemachte Saure Bohnen mit gekochtem Knöchel oder Salzfleisch und
hausgemachtem Kartoffelpüree 21,80

Schweinerückensteak vom Pfälzer Landschwein mit Ziegenhartkäse überhobelt
dazu Elsässer Kartoffelstampf und Karottengemüse oder Feldsalat 22,80

Hausgemachte Steinpilz-Semmelknödel mit gerösteten Walnüssen auf
cremigem Wirsing (Vegi) Ein Knödel 18,80 / Zwei Knödel 22,80

Herzhafter Rehgulasch mit hausgemachten Kartoffelknödeln, Preiselbeeren
und Apfelrotkohl oder Feldsalat 28,80

Filetstreifen (Highlandrind) „Stroganoff“ mit Spätzle vom Brett u.Salat 28,80

Lachsforellenfilet in Walnussbutter dazu Wirsing-Kartoffelstampf 29,80

Rehsteak in Kastanienrahm dazu Apfelrotkohl und hausgemachtes
Kartoffelpüree 30,80

Rumpsteak (ca. 280g) (Highlandrind) in kräftiger Rotweinsauce mit gebackenen
Kartoffelknödeln und Marktgemüse 32,80

Rinderlende (Highlandrind) 200g in Kastanienrahm, Spätzle vom Brett
und Feldsalat 36,80

Dessert...

Affogato al cafe – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 4,20

1te Kugel 1,80 * 2 te Kugel 1,60 * jede weitere Kugel 1,40

Baileys, Eierlikör, Karamellsauce 2,50

Port. Sahne 2,--

3 Kugeln Vanilleeis **oder** gebranntes Mandeleis, Topping und Sahne 8,40

Maracujasorbet mit Sekt 8,80

Feine Milchkaffee Panna cotta mit Birnen in Rotweinsirup 10,80