

Unsere Aperitifempfehlung

Chardonnay Winzersekt trocken vom Weingut Geisser in Schweigen
0,1 l – 8,80

Vorspeisen.....

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

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

Rinderkraftbrühe mit hausgemachter Einlage 8,80

Pimientos de Patron (Bratpaprika) mit hausgemachter Aioli und
Baguette 9,80

Knackiger Blattsalat mit hausgemachtem Joghurt-Knoblauchdressing,
Tomaten und „unserem“ Rohschinken 10,80

Knackiger Feldsalat mit warmen Croutons dazu nach Wunsch knuspriger Speck
oder frisch geraspelter Meerrettich (**Vegi**) 10,80

½ Dtz Weinbergschnecken in Bärlauchbutter und Baguette 10,80

Ein ganzes, halbiertes Ei mit Frankfurter Sauce und Eiersalat
dazu Baguette 10,80

Versucherle.....

Geschnetzelte Schweineleber in Bärlauchsauce dazu Baguette
zum Stippen 11,80

Ein hausgemachter Fleischknödel mit Frankfurter grüner Sauce,
Buttergemüse und Baguette 12,80

Gebratene Riesengarnele in Knoblauchbutter gebraten auf Blattspinat mit
Tomatenwürfeln dazu Baguette 12,80

Hauptgerichte..

Gebratene Nudelrolle (Spinat-Schafkäsefüllung) auf Rahmchampignons
(**Vegi**) 18,80

„Bernd`s“ Spezialsteak – Rückensteak vom Pfälzer Landschwein mit Chili,
Knoblauch und schwarzem Pfeffer gebraten dazu Bratkartoffeln 20,80

Pasta in Rieslingcreme mit Gemüsejulienne und geräuchertem
Forellenfilet mit Parmesan überhobelt 22,80

Panierte Hühnerbrust auf buntem Kartoffel-Gemüse in Bärlauchsahn 22,80

Jägerschnitzel vom Schwein mit frischen Champignons in Rahm dazu
Spätzle vom Brett 22,80

Hausgemachte Fleischknödel mit Champignonsauce und Bärlauch-
Kartoffelstampf 22,80

Schweinesteak „Dubarry“ mit Blumenkohl und Eigelb-Käsehaube
gratiniert dazu Kartoffelschiffchen 23,80

Herzhafte Schweineroulade mit Fleisch-Champignonfüllung, Bratensauce
und Wirsing-Kartoffelstampf 24,80

Schweineleber in Pfeffersauce mit Spätzle vom Brett 24,80

Gekochtes Rindfleisch (Beergemeschderstickel) mit hausgemachter
Frankfurter Sauce und Kartoffelschiffchen 25,80

Kotelett vom Pfälzer Landschwein mit „unserem“ Röstgewürz, hausgemachter
Aioli, scharfem Bohnen-Tomatengemüse und Kartoffelschiffchen 26,80

Steak vom Pfälzer Landschwein und Lachsforellenfilet mit Knoblauchsauce,
grünen Bohnen und Kartoffelschiffchen 26,80

Schweinelende in Badischer Schneckenrahmsauce mit Gemüsejulienne und
Knoblauch dazu Spätzle vom Brett 28,80

Frisches Lachsforellenfilet in Zitronenbutter gebraten auf Bärlauch-
Pestonudeln mit Parmesan 28,80

Lammkeulenbraten in kräftiger Sauce dazu Spätzle vom Brett und
Marktgemüse 30,80

Dessert...

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

3 Kugeln Vanilleeis oder Walnusseis mit Baileys **oder** Eierlikör **oder**
Karamellsauce und Sahne 8,80

Mangosorbet mit Sekt 8,80

Hausgemachte Panna cotta mit Preiselbeerkompott 10,80

Gebratene Grießtaler in Zimt-Zucker mit Zwetschgenkompott 10,80