

## 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