

## Unsere Aperitifempfehlung

Winzersekt trocken - Weingut Stentz Mörzheim  
Blanc de Blanc 0,1 l – 7,80

## Vorspeisen.....

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

\*\*\*

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

\*\*\*

Tagessuppe – Feine Gemüserahmsuppe mit gebutterten Champignons 6,80

\*\*\*

Tafelspitzbrühe mit hausgemachter Nudel-Fleischrolle 8,80

\*\*\*

Steinpilzrahmsüppchen mit hausgeräuchertem Wildschinken 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

## Versucherle.....

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

\*\*\*

Pikanter Ungarischer Paprikagulasch mit Baguette zum Stippen 11,80

\*\*\*

Frisches Lachsforellenfilet in Zitronen-Korianderbutter dazu Elsässer  
Kartoffelstampf 17,80

## Hauptgerichte..

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

\*\*\*

Jägerschnitzel a la Bernd – Schweinerückenschnitzel in feiner  
Champignonrahmsauce dazu Bratkartoffeln 20,80

\*\*\*

Hausgemachte Saure Bohnen mit gekochtem Schweineknöchel oder  
Salzfleisch und Kartoffelpüree (net aus de Dud) 21,80

\*\*\*

Pikanter Ungarischer Paprika-Schweinegulasch mit hausgemachten  
Kartoffelknödeln 23,80

\*\*\*

Herzhaftes Ragout vom Highlandrind mit Wurzelgemüse und Knoblauch  
geschmort auf Pasta mit Parmesan 24,80 (Kl. Portion 20,80)

\*\*\*

Kartoffel-Ziegenfrischkäsegnocchi mit gebutterten Steinchampignons  
und Ziegenhartkäse (Vegi) 24,80

\*\*\*

Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln 24,80

\*\*\*

Holzfallersteak (vom Landschwein), Spiegelei, grüne Bohnen,  
Bratkartoffeln 24,80

\*\*\*

Grill-Kotelett vom Pfälzer Landschwein mit Kräuterbutter, grünen  
Bohnen und Bratkartoffeln 26,80

\*\*\*

Cordon Bleu (vom Schwein) mit unserem Rohschinken und Käse pikant  
gefüllt dazu Bratkartoffeln und Salat 26,80

\*\*\*

Frische Regenbogenforelle „Müllerin“ oder „Mandelbutter“ dazu Salz-  
kartoffeln und gem. Salat 26,80

\*\*\*

Frisches Lachsforellenfilet in Petersiliensahne dazu Nudeln und Salat 29,80

\*\*\*

Frische Rehleber in Walnuss-Apfelsauce dazu gebratene Kartoffel-  
Kürbistaler und Feldsalat 32,80

## **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  
Topping (Baileys, Eierlikör, Karamellsauce) 2,50 / Port. Sahne 2,--

\*\*\*

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

\*\*\*

Zarte Lebkuchenmousse au chocolat mit Heidelbeersauce 10,80

\*\*\*

Ziegenfrischkäsetimbale mit Rosmarin und Honig dazu  
Pfälzer Feigenkompott 10,80

## **Digestifempfehlung....**

Botucal – feiner, aromatischer Rum aus Venezuela 2 cl – 7,20

