

Speisenkarte

Vorspeisen:

Feldsalat	9,50
mit Parmesan oder Speck	11,00
mit gebratenen Pilzen	13,60
Portion Oliven	8,80
Winzersuppe mit Hackfleisch / Lauch & Käse	9,80
Gänseleber Terrine mit Portweingelee / glacierte Birne	
Feldsalat & geröstetem Honig - Feigen Brot	19,60
Blutwürstchen & Leberwürstchen gebraten mit Apfel / Birne & Zwiebeln	14,80
Räucherlachs auf Reiberdatschi mit Limonen Schmand & Blattsalat	18,00
Carpaccio vom Rind mit Pesto / Rucola Salat & Parmesan	16,00
Spunde Käse mit Brezelchen	12,50
Handkäse mit Musik & Brot	13,60

Hauptspeisen:

Spinat – Käse Knödel mit brauner Butter	
Kirschtomaten / gebratene Pilze / Rucola Salat & Parmesan	26,50
Närrische kalte Platte mit Salami / Presssack	
Fleischwurst Salat / Knackwurst / Sülze / Handkäse / Spunde käse & Brot	20,11
Matjesfilet Rote-Beete Salat mit Meerrettich /Apfel & Sauerrahm	
Rote Zwiebeln und Salzkartoffeln	22,80
Schnitzel vom Schwein Wiener Art mit Preiselbeeren & Kartoffelsalat	24,00
Entrecote mit Kräuterbutter / Röstzwiebeln / Bratkartoffeln & Salat	35,00
Tafelspitz mit Meerrettich Soße / Wurzelgemüse und Bratkartoffeln	25,50
Kalbsnieren in Lauch – Senfsauce & Kartoffelstampf	25,00
Pfälzer Wildschwein Saumagen an Rahmwirsing mit Bratkartoffeln	22,80
Gebratener Ziegenkäse mit Honig & Salat	20,80
Pasta in Trüffelsauce	24,80

Dessert:

Kleine Creme Brûlée	4,00
Tarte Tatin mit Vanille Eis	8,50
Schokoladen Kuchen mit Flüssigen Kern und Mango - Maracuja Sorbet	9,20
Tartufo al Pistacchio	8,20
Hausgemachte Sorbets / je Portion	4,80
	mit Frizzante Prosecco
Affogato al Café	5,50

