

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 Bruleé			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	9,00
Affogato al Café			5,50

