

Fleischlos & Salate



Blattsalate mit rosa gebratenen Streifen von der Steakhüfte
mit Croûtons, gerösteten Sonnenblumenkernen
und Baguette 12,50 €

Marktsalate mit frischen, gebackenen **Stein-Champignons**
mit hausgemachter Kräutersoße,
Croûtons, gerösteten Sonnenblumenkernen und Baguette 10,50 €

Chefsalat, frische Marktsalate mit **Putenbruststreifen** mit Croûtons,
gerösteten Sonnenblumenkernen und Baguette 10,50 €

**Tortelli, Nudeltaschen mit Ricotta und
Spinat gefüllt** (1,2)
mit hausgemachter Käsesoße und garniert mit frischen Parmesanspänen 9,50 €

Bandnudeln mit gegrilltem Gemüse und Champignons
mit einer feinen Kräutersahne verfeinert 8,50 €

Räucherlachs mit drei Kartoffelpuffern und Kräuterdip 10,50 €

Deftig-Pfälzisch

Pfälzer Fleischknepp (5,6) mit hausgemachter Meerrettichsoße (2),
Salzkartoffeln und Salat 9,50 €

Winzersteak; eingelegtes Schweinekammsteak mit Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und Salat 11,50 €

Paar Pfälzer grobe Bratwürste mit Sauerkraut und Brot 9,50 €

Kulinarisches zur Winterzeit

Karotten-Ingwer-Suppe	5,00 €
Maronencremesuppe	5,50 €
Feldsalat mit warmen Dörrfleischstreifen (5,6) mit Croûtons, gerösteten Sonnenblumenkernen und Baguette	6,90 €
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen	4,00 €
6 Weinbergschnecken in würziger Knoblauch-Kräuterbutter und Baguette	7,50 €

Wildschweingulasch mit Waldpilzen , (*) Nudeln, Wildpreiselbeeren und Salat	17,50 €
Wiener Schnitzel- der Klassiker (*), natürlich vom Kalb , mit Pommes frites und Salat	17,50 €
Kalbsschnitzel Cordon Bleu , mit Schinken (5) und Käse gefüllt, Pommes frites und Salat	20,50 €
Putenbruststeak in Curryrahmsoße (*) mit gebackenen Früchten, Reis und Salat	13,90 €
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken (*) mit Pommes frites und Salat	12,50 €
Schweinerückensteak mit frischen Steinchampignons in Rahm (*) mit hausgemachten Spätzle und Salat	14,50 €
Schweinelendchen in Pfefferrahmsoße (*) mit frischen Steinchampignons, Kroketten und Salat	16,90 €
Kalbsrahmgulasch mit frischen Champignons (*) Nudeln und Salat	15,50 €

Frisches Hähnchenbrustfilet in einer Lauch-Schinken-Soße

Nudeln und Salat 15,50 €

Zarter Tafelspitz vom Rind (*) mit hausgemachter

Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Salat 15,50 €

Black Angus Hüftsteak ca.200g

mit Zwiebeln *oder* Kräuterbutter, Pommes frites und Salat 16,50 €

Ochsenfetzen (*), rosa gebratene argentinische **Steak-Streifen**

von der **Blockhouse** Fleischerei in pikanter Dijon-Senf-Soße,
mit frischen Champignons, Rösti-Ecken und Salat 17,50 €

Black Angus Rumpsteak ca. 250g

mit Zwiebeln *oder* Kräuterbutter, Pommes frites und Salat 21,00 €

... davon ein Black Angus Rumpsteak Mastercut, ca.450 g 33,50 €

Black Angus Rumpsteak in der Pfefferkruste ca. 250g

mit hausgemachter Rotweinsoße,
Wedges-Kartoffeln und Salat 21,00 €

Black Angus Rumpsteak ca. 250g **mit Knoblauchrahmsoße**

mit Kroketten und Salat 21,00 €

Neuseeländischer Lammhüfte

rosa gebraten, in einer Rosmarin-Thymian-Soße,
Kroketten und Salat 21,00 €

*) = kleinere Portion möglich- Preisreduktion 2,00 € Sahnesoßen extra 2,50 €

Wir verwenden jodiertes Speisesalz

(a)= mit Farbstoff (b)= chininhaltig (1)= (2)= mit Zitronensäure + Stabilisatoren

(3)= Sulfite (5)=mit Posphat (6)= mit Geschmacksverstärker

Aufpreis für Bratkartoffeln: 1,00 € Kräuterbutter extra: 1,00 €

Allergenkennzeichnung an der Theke erhältlich



Winter - Zeit für Genießer -
Zeit für Besinnlichkeit

Guten
Appetit!

