

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 €

Typisch Pfälzisch

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

9,50 €

Winzersteak; eingelegtes Schweinekammsteak mit Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und Salat

11,50 €

Pfälzer Teller (5,6), **ein Leberknödel, eine Bratwurst**

und eine Scheibe Saumagen mit Sauerkraut und Brot

12,50 €

Portion Saumagen, oder ein Paar Bratwürste oder zwei Leberknödel
mit Sauerkraut und Brot je

9,50 €

Kulinarisches zur Frühlingszeit

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten **Markklößchen** 4,00 €

Legierte Rahmsuppe von frischem Bärlauch 5,00 €

Blattsalate mit warmen Dörrfleischstreifen (5,6)
mit Croûtons, gerösteten Sonnenblumenkernen
und Baguette 6,90 €

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 €

Pfälzer Lendenspieß, zarte Medallions vom Schweinelendchen
mit feiner Riesling-Sahnesoße, mit Bacon-Streifen, frischen Champignons,
Trauben, Bratkartoffeln und Salat 17,50 €

Schweinefiletspitzen in Calvados-Rahmsoße, mit Apfelspalten,
Kroketten 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 €

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 <i>oder</i> 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 <i>oder</i> 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 Rotweinsauce, Wedges-Kartoffeln und Salat	21,00 €
Black Angus Rumpsteak ca. 250g mit Knoblauchrahmsauce mit Kroketten und Salat	21,00 €
Black Angus Rumpsteak ca. 250 g mit Bärlauchmus und Parmesancroutons , Dornfeldersauce, Kroketten und Salat	22,50 €

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

Wir verwenden jodiertes Speisesalz

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

(3)= Sulfite (5)=mit Phosphat (6)= mit Geschmacksverstärker Aufpreis für Bratkartoffeln: 1,00 €

Kräuterbutter extra: 1,00 €

Allergenkennzeichnung an der Theke erhältlich



Frühjahr - Zeit für Genießer-

Zeit des Erwachens....

