



... Sommer - Zeit für Genießer...

- Zeit für frische Pfifferlinge & "Mehr"



Kulinarisches zur Sommerzeit

Rahmsuppe von frischen Tomaten	4,90 €
Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen	5,50 €
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen	4,00 €
6 Weinbergschnecken in würziger Knoblauch-Kräuterbutter und Baguette	7,50 €
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 €
Nudelpfanne nach Art des Hauses (*) geschnetzeltes Schweinelendchen mit Nudeln und Grillgemüse mit feiner Kräutersahne und Salat	16,50 €

FrISChe Pfifferlinge

Portion frISChe Pfifferlinge in Rahm, mit Dörrfleischstreifen, Nudeln und Salat	14,90 €
Förster-Salat, frISChe Pfifferlinge an Pfälzer Marktsalaten mit Sonnenblumenkernen, Croûtons und Baguette	12,50 €
Schweinelendchen auf frISChe Rahmpfifferlingen, Kroketten und Salat	21,00 €

...aus der Pfälzer Küche...

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, eine Bratwurst, eine Scheibe Saumagen und ein Leberknödel mit Sauerkraut und Brot (5,6,3)	12,50 €
Pfälzer Lendenspieß, Schweinelendchen in einer Riesling-Sahnesoße mit Dörrfleischstreifen (5,6), frISChe Champignons, Weintrauben, Bratkartoffeln und Salat	16,90 €

Fleischlos & Salate & Kaltes



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

Marktsalate mit frischen, frittierten **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 €

Große, bunte Salatplatte
in einem Dressing von weißem Balsamico
Schinken und Käse, dazu Baguette 11,50 €

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

Gemüsemaultaschen
mit hausgemachter Tomatensoße und Röstzwiebeln 10,50 €

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

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln 8,50 €

Räucherlachs mit drei Kartoffelpuffern und Kräuterdip 10,50 €

Wurstsalat mit Brot und Butter 7,50 €

Wurstsalat mit Pommes frites 9,00 €



Zartes Tafelspitz vom Rind (*)

mit hausgemachter Meerrettichsoße, Kartoffeln 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 €

*) = 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 Phosphat (6)= mit Geschmacksverstärker

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

Allergenkennzeichnung an der Theke erhältlich