



Frühjahr - Zeit für Genießen -
Spargelzeit

Guten
Appetit!



Kulinarisches zur Frühlingszeit

Rahmsuppe von frischem Pfälzer Spargel	4,90 €
Rahmsuppe von frischen Frühlingszwiebeln	4,50 €
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen	4,00 €
Pfälzer Blattsalate mit warmen Dörrfleischstreifen (5,6) mit Croûtons, gerösteten Sonnenblumenkernen und Baguette	6,90 €
6 Weinbergschnecken in würziger Knoblauch-Kräuterbutter und Baguette	7,50 €
Kalbsfrikassee (*) mit frischen Champignons und Spargel Nudeln und Salat	15,90 €
Wiener Schnitzel- der Klassiker (*) natürlich vom Kalb, mit Pommes frites und Salat	16,50 €
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 €

Pfälzer Spargel

Portion frischer Pfälzer Spargel (ca. 500g Frischgewicht)

mit neuen Kartoffeln

- mit zerlassener Butter 14,90 €
- mit hausgemachter Holländischer Soße 15,90 €

Spargel-Schinken-Toast

Stangenspargel im Schinkenmantel auf Toast,
mit Holländischer Soße überbacken und mit Blattsalaten garniert 14,50 €

Spargel-Salat mit Südtiroler Schinkenspeck

lauwarmer Stangenspargel an frischen Blattsalaten in einem Dressing
von hellem Balsamico-Essig und Bärlauch-Öl,
Südtiroler Schinkenspeck und Baguette 13,50 €

Spargel-Schinken-Crêpe

Portion frischer Pfälzer Spargel mit gekochtem Hinterschinken
im Crêpe-Mantel und mit Holländischer Soße überbacken 17,50 €

Spargel-Schnitzel-Teller

der Klassiker - ein kleines paniertes Schnitzel vom Schwein (ca.150g)
mit Spargelgemüse in weißer Soße und gebackenen neuen Kartoffeln 14,50 €

Schweizer Sahnesteak

Schweinerückensteak mit frischem Spargel und Schinkenwürfeln
mit einer kräftigen Käsesoße gratiniert, Pommes frites und Salat 17,50 €

Zu unseren Spargelgerichten empfehlen wir:

Portion gekochter Hinterschinken	4,00 €
Portion Südtiroler Schinkenspeck	4,90 €
Kleines paniertes Schweineschnitzel (ca.150g)	5,00 €
Kleines paniertes Wiener Schnitzel (aus der Kalbsoberschale, ca. 150g)	7,50 €
Argentinisches Blockhouse Hüftsteak (ca. 200g)	11,00 €
Portion neue Kartoffeln oder Holländische Soße	je 3,00 €

Fleischlos & Salate



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 €

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

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 €

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 €

Pfälzer Teller, eine Bratwurst, eine Scheibe Saumagen
und ein Leberknödel mit Sauerkraut und Brot (5,6,3) 12,50 €
(Eine Portion Bratwurst, Saumagen oder Leberknödel
mit Sauerkraut und Brot) 10,50 €

Frisches Hähnchenbrustfilet in einer Lauch-Schinken-Soße
mit Nudeln und Salat 14,50 €

Pfälzer Lendenspieß, Schweinelendchen in einer Riesling-Sahnesoße
mit Dörrfleischstreifen (5,6), frischen Champignons, Weintrauben,
Bratkartoffeln und Salat 16,90 €

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 Rotweinsauce,
Wedges-Kartoffeln und Salat 21,00 €

Black Angus Rumpsteak ca. 250g **mit Knoblauchrahmsauce**
mit Kroketten und Salat 21,00 €

Kaltes für die heißen Tage...

Wurstsalat mit Brot und Butter	7,50 €
Wurstsalat mit Pommes frites	9,00 €
Rindfleischsalat vom Tafelspitz mit Brot und Butter	10,00 €
Rindfleischsalat vom Tafelspitz mit Bratkartoffeln	11,50 €



Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	5,50 €
---	--------

*) = 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