

## Nachtisch

---



**Zitronen-Sekt-Sorbet**

6  
€

## Nachspeisen

---



**Gemischtes Eis**

4  
€



**Dessertvariation**

11  
€

## Crepes

---



**Versuchung**

5  
€

## Vom Kalb

---



**Osso Buco -geschmorte Kalbshaxenscheibe- Bandnudeln und Salat**

18  
€



**Wiener Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat**

17  
€



**Ein Wiener Kalbsschnitzel mit Stangenspargel und Schwenkkartoffeln**

22  
€

## Cremig, nussig, schokoladig

---



**Nussbecher**

5  
€

## Salate frisch vom Markt

---



**Großer, bunter Salatteller mit Hausdressing „ohne Schnick-Schnack“**

9  
€



**mitgegrillten Putenbruststreifen „der Speck muss weg“**

12  
€



**mit Knusper-Scampi „der schmeckt nach mehr“**

14  
€



**mit gebratenen Rinderstreifen „Manager-Salat“**

14  
€



**mit gebackenem Ziegencamembert „Ziege nicht Zicke“**

14  
€

## Flammkuchen frisch aus dem Ofen

---



**Portion Bratkartoffeln zusätzlich**

3  
€



**Des Pfälzers Leibgericht**

13  
€



**Flammkuchen „Spargel“ mit Spargel, Schinken, Ei und Schmand**

10  
€



**Flammkuchen „Spezial“ mit Speck, Zwiebeln, Schmand und Käse**

7  
€



**Flammkuchen „Gourmet“ mit Lachs, Zwiebeln und Schmand**

8  
€



**Flammkuchen „Tradition“ mit Speck, Zwiebeln und Schmand**

7  
€

## **Vorspeisen / Kleinigkeiten**

---



**Echter Räucherlachs auf einem Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich**

7  
€



**Gebackener Ziegencamembert mit Vin-Chili-Gelee an Salatbukett**

9  
€



**Saumagencarpaccio mit einer Zwiebel-Senf-Vinaigrette**

7  
€



**Rindercarpaccio mit Pesto, Parmesanspänen und gerösteten Pinienkernen**

11  
€



**Spargelcremesüppchen mit reichlich Einlage**

7  
€

## **Ohne Fleisch und so gut....**

---



**Käsespätzle mit Cryère-Käse und Salat**

9  
€



**Riesengarnelen in Kokos-Safran-Soße auf Bandnudeln und Salat**

18  
€



**Bärlauch-Pfannkuchen mit Spargelragout gefüllt**

17  
€



**Eine Portion Pfälzer Stangenspargel mit holländischer Soße und Schwenkkartoffeln**

14  
€

## **Die Klassiker vom Rind**

---



**Zartes Rumpsteak vom Argentinischen Rind**

23  
€



**Zwiebelrostbraten von der Rinderhüfte mit Bratkartoffeln und Salat**

18  
€

## **vom Landschwein**

---



**Pfefferrahmsteak vom Schweinerücken**

14  
€



**Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Salat**

12  
€



**Ein paniertes Schweineschnitzel mit Stangenspargel und Schwenkkartoffeln**

19  
€



**Medaillons von der Schweinelende mit Pfefferrahmsoße, Spätzle und Salat**

17  
€

## Nachtisch... das geht immer

---



**Mousse-Teller**

7  
€



**Geeiste Nougat-Marzipan-Lasagne**

7  
€



**Creme Brulée mit Sorbet**

7  
€



**Sonnenbecher**

5  
€

## Nicht kategorisiert

---



**Lauwarmes Schokoküchlein**

7  
€