

Suppen

„Rinderkraftbrühe“ mit Markklößchen als Einlage,
verfeinert mit Lauchstreifen 5,90€ (a,f,i2,g,i,n)

Deftige Pfälzer „Luzernerknödelsuppe“
mit Majoran und Lauch abgerundet (a,f,i2) 6,20€

Hausgemachte „Riesling Cremesuppe“ mit feinen Gemüsewürfeln
als Einlage 5,90€ (a,g,i,j,i2)

Vorspeise

Ein „Duett“ von Räucherlachs-Scheiben und Forellenfilet
über Buchenholz geräuchert, an kleiner Salatgarnitur,
dazu Sahnemezzerrettich und knusprige Kartoffelrösti 16,90€ (g,i2,e42i9)
(Gerne auch für 2 Personen geteilt)

Frisch vom Salatfeld

Unsere Salatteller richten wir mit Strauchtomatenzucken, Rotkohl und
weißen Spitzkohl Salat plus Karottensalat mariniert mit geröstetem Sesamöl
an, saisonalen Blattsalaten, die wir mit unseren hausgemachten Dressing´s
marinieren. Abgerundet von feinem Basilikum Öl und Radieschenscheiben,

dazu reichen wir Weißbrot (a,e,g,2,4,i2,j,k) 8,90€
(Gerne marinieren wir auch Ihren Salat Vegan
mit Balsamico Bianco Essig und Oliven Öl)

*Gockelsalat: Mit gebratenen saftigen Hähnchenbruststreifen 14,90€

*Grumbeger Sack Salat: Gebackene Kartoffeltaschen mit ziner herzhaften
Füllung aus Frischkäse, Sauerrahm und Kräutern (g,s) 13,90€

*Fischersalat: Mit in Kräuterbutter gebratenem Black Tiger Garnelenspiß
und Räucherlachs-Scheiben (a) 15,90€

*Ochsenfetzensalat: Streifen vom Rumpsteak mit Zwiebeln scharf
angebraten 16,90€
(Gerne auch mit Knoblauch)

Pasta

„Spaghetti“ geschwenkt in Steinpilz-Champignonrahm
verfeinert mit Crème fraîche und frischen Kräutern dazu gehobeltem
Parmesan und ein Salat (a.g.i.e.d.j.k.4.12.2) 15,90€

*Spaghetti Bavette mit scharf angebratenen Zuchinischeiben und roten
Zwiebelnstreifen geschwenkt, in Basilikum Pesto mit gehobeltem
Parmesan dazu ein Salat (a.h.k) 14,90€

Fisch

„Zanderfilet“ auf der Haut mit Butter gebraten, mit Crème fraîche
verfeinertem Kartoffel-Lauchragout
dazu servieren wir einen knackigen Salat (a.g.i.e.d.j.k.4.12.2) 22,90€

„Schollenfilet“ paniert gold braun gebacken an Kräuterrahmsauce,
Petersilienkartoffeln und einem Salat (a.g.i.e.d.j.k.4.12.2) 15,90€

Pfälzer Allerlei

Pfälzer „Saumagenteller“ gebratene Scheiben vom Saumagen an
Bratensoße oder Senf, Weinsauerkraut mit Speck und
Petersilienkartoffeln (a.e.j.1.3.12.1.3) 13,90€

„Pfälzer „Leberknödelteller“ zwei Leberknödel, mit deftiger Bratensoße an
Weinsauerkraut und Petersilienkartoffeln (a.12.1.1.3) 12,90€

„Burgunderbraten“ von der Semmerrolle an Petersilienkartoffeln dazu ein
Beilagensalat (a.g.g.2.4.12.j.k.1) 18,90€

„Pfälzer Grumbegge“ gebratene Kartoffelscheiben geschwenkt mit
geräucherter Pfälzer hausmacher Blut-Leberwurst abgerundet mit Majoran,
serviert an einer Salatgarnitur und Cornichongurken (a.g.g.2.4.12.j.k.1) 13,90€

Fleischig deftig

„Schweinerückenschnitzel“ paniert
„Wiener Art“ mit Pommes frites, Zitronenzucken
dazu zinen knackigen Salat (a.e.g.2.4.12.j.k) 15,90€ (Kl. 13,90€)

„Champignonrahmschnitzel“
vom Schweinerücken paniert an Champignonrahmsouße
dazu Kartoffelkroketten und ein Beilagensalat (a.e.g.i.k.4.12) 17,90€ (Kl.15,90€)

„Minutensteak´s“ vom Schweinerücken gebraten,
an einer Pfefferrahmsouße dazu Pommes frites
und ein Beilagensalat (a.e.g.i.3.12) 16,90€ (Kl. 14,90€)

„Schweinefiletmedaillons“ vom Grill rosa gebraten, an Pfeffer oder
Champignonrahmsouße serviert,
an knusprigen Kartoffelröstis dazu ein Salat (a.z.g.2.4.12.j.3.1) 19,90€

„Rumpsteak“ Argentinisches Gran-Asado Black Angus
vom Grill (medium)
wahlweise mit Kräuterbutter, Pfefferrahmsouße oder mit
Dornfelderzwiebelsoße
dazu Pommes frites und ein Beilagensalat (a.e.g.2.4.12.j.k.3.1) 24,90€

Extras: *Portion Pommes frites^(e) 2,80€ *Speck-Bratkartoffeln 3,90€
*Kroketten^(a.e.g.) 2,80€ *Spaghetti^(a) 2,80€ *Kartoffelrösti^(1.e.g.) 3,90€
*Rahmgemüse^(g.9.8.12) 2,90€ Kräuterbutter 1,00€
*Ketchup 0,80€ *Mayonnaise 0,80€