



Vorspeisen

4.	Brotchips mit Dip (Aioli, Guacamole, Oliventapenade) (3,7,a)	4,10
91.	Meerrettichrahmsuppe mit gebratener Leberwurst (1,2,3,4,7,c,g,j)	5,20
92.	Carpaccio vom Rinderfilet an kleinem Salatbouquette (2,3,6,8,j)	11,90

Hauptgerichte - Fleisch

18.	Pfälzer Rumpsteak 250 g mit gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat (2,3,6,8,13,g,j)	19,30
20.	Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und einem kleinen Salat (2,3,6,a,c,g,j)	9,80
21.	Geschnetzelte Rinderleber in Madeira-Sauce mit Spätzle und kleinem Salat (2,3,6,8,g)	11,20

Hauptgerichte - vegetarisch

94.	Crêpe mit Champignonrahm gefüllt an Salatbouquette (a,c,g,1,2,13)	12,80
-----	----------------------------------------------------------------------	-------

Hauptgerichte - Fisch

27.	Gnocchi in Basilikum-Pesto mit Garnelen (13,15,b)	9,30
-----	---------------------------------------------------	------

Wein-Empfehlung

<i>DÜRKHEIMER FUCHSMANTEL,</i> <i>Riesling Kabinett - trocken 2018</i> (9)	0,25 l	0,75 l
<i>SAUVIGNON BLANC, - im Barrique gereift - Deutscher Qualitätswein, trocken 2018</i> (9)	5,80	15,00
<i>MERLOT Rosé, Deutscher Qualitätswein trocken 2018</i> (9)	9,40	24,10
<i>SPÄTBURGUNDER Rotwein, Deutscher Qualitätswein 2017</i> (9)	6,10	15,60
	6,50	16,60

Pfälzer Spezialitäten

31.	„Schiefer Sack“ Bratwurst, Leberknödel, Sauerkraut und Brot (1,2,3,4,7,a,c,g,j)	7,50
33.	Zwei Leberknödel auf Sauerkraut mit Brot (1,2,3,4,7,a,c,g,j)	7,40
35.	Ein Paar Bratwürste mit Sauerkraut und Brot (1,2,3,4,7,a,c,g,j)	7,80
36.	„Pfälzer Teller“ eine Bratwurst, eine Scheibe Pfälzer Saumagen, ein Leberknödel mit Sauerkraut und Bratkartoffeln (1,2,3,4,7,a,c,g,j)	10,10

Vesperkarte

54.	Schinkenbrett mit rohem Schinken, Butter, Brot und Gurke (1,3,4,7,a,c,j)	6,50
52.	Käseteller mit Bauernbrot und Butter (6,a,c,g)	6,50
50.	Portion Hausmacher mit Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen, Brot, Gurke und Senf (4,7,a,c,j)	7,00

Salate

11.	Kleiner gemischter Salat mit Kräutern (2,3,6,j)	4,00
10.	Großer Salat mit Maultaschen und Brot (2,3,6,a)	10,80

Dessert

Fragen Sie nach unseren Kuchen- und Dessertangeboten.
Wir beraten Sie gerne persönlich.