

SPEISEN

Vorspeisen und Suppen

Tagessuppe	3,20 €
Überbackene Mozzarellascheibchen in mediterraner Olivenöl-Marinade mit konfierten Strauchcocktail Tomaten	6,50 €
Pfälzer Handkäs` mit „viel Musik“ , dazu Schwarzbrot kräftiger Pfälzer Käse eingelegt in einer würzigen Marinade aus Zwiebeln und Kreuzkümmel	6,90 €
„Carpaccio“ vom Pfälzer Saumagen mit Kartoffelvinaigrette und kleinem sommerlichem Salatbouquet	7,90 €
Als Miniportion	4,00 €
„Vitello Tonnato“ Hauchdünne Scheibchen vom Kalbsrücken mit Zwiebeln, Kapernäpfeln und cremiger Thunfischsauce	9,90 €
Als Miniportion	4,50 €

Salate

Bunter Salat als Beilagensalat	3,00 €
Bunter Salat groß	6,90 €
Großer bunter Salatteller , wahlweise mit gebratenen Garnelen	12,90 €
marinierten Putenbruststreifen	11,90 €
Roastbeef Streifen	13,90 €
Pfälzer Wurstsalat mit Pommes frites	7,90 €
Elsässer Wurstsalat mit Pommes frites	8,90 €
Pfälzer Schwartenmagensalat mit knusprigen Bratkartoffeln	6,90 €

Vegetarische Hauptspeisen

Hausgemachte Käsespätzle mit kräftigem Bergkäse und Röstzwiebeln	9,90 €
Marktfrisches Gemüse im Pfannkuchenkleid , gratiniert mit Sauce Hollandaise	9,90 €

¹ Enthält E250, E450a, E300

SPEISEN

Fleisch

Zart rosa gebratene Kalbsrückensteaks

auf Kirschtomaten-Lauchragout mit Herzoginkartoffeln
und Kapern Senfsauce

17,90 €

Rumpsteak mit Bratkartoffeln

dazu wahlweise Kräuterbutter oder Schmorzwiebeln

Als Damenportion 200g

17,90 €

Als Herrenportion 250g

19,90 €

„Cordon bleu“

gefüllt mit saftigem Hinterschinken² und herzhaftem Schweizer Käse
dazu Pommes frites

13,90 €

„Pfälzer Leibgericht“

Saumagen³, Leberknödel und Bratwurst
auf herzhaftem Weinsauerkraut mit deftiger Zwiebelsauce

11,90 €

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites

9,90 €

Gebratene Maishähnchenbrust auf Ratatouille Gemüse
mit Tagliatelle Nest und Rosmarin Jus

15,90 €

Aus Fluss und Meer

Forelle „Müllerin Art“ mit geschwenkten
Petersilienkartoffeln und Zitronenbutter

13,90 €

„Saltimbocca“ vom Wolfsbarsch

auf Limonen-Zucchini mit Risotto von der
sonnengetrockneten Tomate

17,90 €

**Wir verwenden Fischprodukte mit den Siegeln von MSC, Bioland oder
Naturland bzw. richten uns nach den Empfehlungen des Fischratgebers
von WWF.**

²Hinterschinken enthält E 407, E450, E451, E621, E316, E250

³Enthält E250, E450a, E300

SPEISEN

Flammkuchen

„Elsässer“ Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln	7,90 €
Flammkuchen mit Schafskäse, Paprika, Zwiebeln und Rucola	7,90 €

Dessert

Hausgemachtes „Tiramisu“	4,90 €
Maracuja Parfait mit parfümierten Erdbeeren	5,90 €
„Triologie“ vom Sorbet mit frischen Früchten	6,90 €
Flammkuchen mit Apfel und Zimt	6,90 €

Allergenarme Gerichte, Lactose und Gluten Intoleranz

2008 haben wir unsere Küche in der Gesamtheit umgestellt und Zutaten die **Geschmacksverstärker, künstliche Süßstoffe, Hefe, Farb-** oder **Konservierungsstoffe** enthalten soweit wie möglich **ausgetauscht**.

Gerne bereiten wir auf Anfrage unsere Gerichte **Lactose** und **Gluten frei** zu.

Das zu manchen Speisen gereichte Brot ist **nicht automatisch glutenfrei**.
Bestellen Sie glutenfreies Brot gesondert beim Servicepersonal.

Für **Allergiker** passen wir gerne unsere Speisen Ihren Bedürfnissen an.
Sprechen Sie mit unserem Servicepersonal.

Unsere Spätzle werden aus **Bio-Eiern** selbst hergestellt. Wir verwenden in unserer Küche grundsätzlich nur **Bio Eier**.

Kinderkarte

Spätzle mit Rahmsauce	5,90 €
Chicken nuggets mit Pommes	6,90 €
Fischstäbchen mit Pommes	7,90 €