

Suppen und Vorspeisen

Französische Zwiebelsuppe mit Käsekruste überbacken ^{H,E, 4}	3,80
Hausgemachte Tomatensuppe mit Sahnehaube ^{4,H,E}	3,80
Markklößchensuppe mit Nudeln und Gemüsestreifen ^{4,E}	3,60
Hausgemachte Gulaschsuppe ⁴	5,80
Tomatencarpaccio mit frittiertem Mozzarella ^H	7,40
Schneckenpfännchen - 12 Schnecken nach Elsässer Art zubereitet, dazu frisches Baguette ^{H,E}	8,20
Rindercarpaccio mit frischem Baguette und Butter ^{E,H}	9,80

Salate

Beilagensalat ^H	3,40
Großer Salatteller mit Schinken, Käse und Ei ^{F,H}	9,20
Großer Salatteller mit gebratener Putenbrust ^H	10,20
Großer Salatteller mit gegrillten Roastbeefstreifen	11,20
Großer Salatteller mit Thunfisch, Ei und Zwiebelringen ^{G,F,H}	9,80
Großer Salatteller mit gegrillten Scampi ^{H,G}	11,60

Wir wünschen „Guten Appetit“ und einen angenehmen Aufenthalt.

Änderungen Vorbehalten! (Durchgehend á la Carte)

Bei Umbestellung erheben wir einen Aufpreis von Euro 0,50.

Alle Preise in Euro, inklusive 19% Mehrwertsteuer und Bedienung. Stand 02/2018

Pfälzer Spezialitäten

Ein Paar Hausmacher Bratwürste ⁸ mit Kraut und Brot	7,10
Ein Paar Hausmacher Leberknödel ^{H,B,D,I,E,4} mit Kraut und Brot	7,10
Portion Pfälzer Saumagen ⁸ mit Kraut und Brot	7,10
„Pfälzer Platte“ - eine Bratwurst ⁸ , ein Leberknödel und eine Scheibe Saumagen ⁸ mit Kraut und Brot	8,20

Hauptspeisen vom Schwein

Schweineschnitzel „Wiener Art“ ^{H,E,F} mit Brot und Salat	8,60
Rückensteak „Jäger Art“ ^{H,B,D,I,E,4} vom Grill mit Brot und Salat	9,20
Rückensteak „Pfefferrahm“ ^{H,B,D,I,E,4} vom Grill mit Brot und Salat	9,20
„Paprikaschnitzel“ ^{H,B,D,I,E,4} mit Brot und Salat	9,20
„Cordon Bleu“ ^{H,E,F,2} mit Brot und Salat	10,40
„Lendentöpfchen“ mit Spätzle und Salat (Schweinelende, frische Champignons, Rahmsoße) ^{H,B,D,I,E,}	12,80
„Lendentöpfchen mit Käse überbacken“ mit Spätzle und Salat (Schweinelende, frische Champignons, Rahmsoße) ^{H,B,D,I,E,4}	13,60

Dienstags ab 11 Uhr Schnitzeltag

Schnitzel mit Pommes-Frites und Salat

wahlweise als

- Wiener Art
- Jäger Art ^{H,B,D,I,E,4}
- mit Rahmsoße ^{H,B,D,I,E,4}
- mit Zigeunersoße ^{H,B,D,I,E,4}
- mit Paprikasoße ^{H,B,D,I,E,4}
- mit Zwiebel-Senfsoße ^{H,B,D,I,E,4}

Wir wünschen „Guten Appetit“ und einen angenehmen Aufenthalt.

Änderungen Vorbehalten! (Durchgehend á la Carte)

Bei Umbestellung erheben wir einen Aufpreis von Euro 0,50.

Alle Preise in Euro, inklusive 19% Mehrwertsteuer und Bedienung. Stand 02/2018

Hauptspeisen von Geflügel und Lamm

Putenschnitzel (paniert) mit Brot und Salat ^{H,E}	9,80
Putensteak „ Florida “ mit Pfirsich, Preiselbeeren und Käse überbacken, dazu frische Spätzle und Salat ^{H,B,D,I,E,4}	12,40
Marinierte Lammkoteletts mit Bratkartoffel und grünen Bohnen mit Speck ²	16,20

Hauptspeisen vom Rind

Rumpsteak (250 g) vom Grill mit Zwiebel, Salat und Brot ^{E,H}	15,80
Rumpsteak (250 g) vom Grill mit Kräuterbutter, Salat und Brot ^{E,H}	15,80
Rumpsteak (250 g) vom Grill mit Pfefferrahmsoße verfeinert mit einem Schuss Weinbrand, Salat und Brot ^{H,B,D,I,E,4}	15,80
Rindfleisch-Meerrettich mit Bratkartoffeln und süß-saurer Beilage (saisonbedingt verfügbar) ^{E,H,3}	12,80
Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Rotkohl (saisonbedingt verfügbar) ^{H,B,D,I,E,4}	13,20

Beilagen auf Wunsch

Pommes-Frites, Bratkartoffeln, Kroketten, frische Spätzle	2,80
-----------------------------------------------------------	------

Wir wünschen „Guten Appetit“ und einen angenehmen Aufenthalt.

Änderungen Vorbehalten! (Durchgehend á la Carte)

Bei Umbestellung erheben wir einen Aufpreis von Euro 0,50.

Alle Preise in Euro, inklusive 19% Mehrwertsteuer und Bedienung. Stand 02/2018

Hauptspeisen aus dem Meer

Calamaris mit Knoblauch-Dip und Baguette ^{E,H,G,F}	7,50
Pasta mit Pesto a la Genovese und gegrillten Scampi ^{E,G,F}	10,20
Pasta mit Tomatenpesto und gegrillten Scampi ^{E,G,F}	10,20
Scampi-Pfännchen – in Tomatensoße – mit grünem Salat und Baguette ^{E,G,H}	10,80
Schwarzbrot belegt mit Sommermatjes, garniert mit Zwiebeln und Ei ^{F,G,E,2}	5,80
Matjes natur mit Bratkartoffeln und Speckbohnen ^{G,2}	10,20
Matjes mit Hausfrauensoße und Schwarzbrot ^{G,2,H,E}	8,20
Matjes mit Hausfrauensoße H und Bratkartoffeln ^{G,2,H}	10,20

Freitags empfehlen wir zusätzlich

Seelachsfilet mit Kartoffelsalat ^{G,H,E,F}	7,80
-----------------------------------------------------	------

Vegetarische Hauptspeisen

Großer Salatteller mit Kartoffeltaschen und Curry-Dip ^{H,F,2,4}	9,60
Frische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat ^{H,F,2}	8,40

Wir wünschen „Guten Appetit“ und einen angenehmen Aufenthalt.

Änderungen Vorbehalten! (Durchgehend á la Carte)

Bei Umbestellung erheben wir einen Aufpreis von Euro 0,50.

Alle Preise in Euro, inklusive 19% Mehrwertsteuer und Bedienung. Stand 02/2018

Flammkuchen ab 17 Uhr erhältlich

Flammkuchen „ Elsässer Art “ mit Speck und Zwiebeln ^{2,4,H,E,F}	6,80
Flammkuchen „ 3 Käse “ mit Camembert, Gouda und Mozzarella ^{2,4,H,E,F}	7,20
Flammkuchen „ Griechisch “ mit Feta, Peperoni, Oliven und Gyrosgewürz ^{2,4,H,E,F}	7,20
Flammkuchen „ Hawaii “ mit Hinterkochschinken, Ananas und Käse ^{2,4,8,H,E,F}	6,80
Flammkuchen „ Vegetarisch “ mit Tomate, Mozzarella, Frühlingszwiebeln und Basilikum ^{2,4,H,E,F}	6,90
Flammkuchen „ Toskana “ mit italienischem Landschinken, Rucola und Parmesan ^{2,4,8,H,E,F}	8,20
Flammkuchen „ Lachs “ mit Lachs, deutschem Kaviar, Blattspinat und Käse ^{2,4,H,E,F,G}	8,20

Aus der kalten Küche

„ Schwarzwald-Schinkenbrett “ mit Brot und Butter, reich garniert, dazu servieren wir Ihnen ein Kirschwasser ^{D,E,H,1,9}	8,20
Wurstsalat angemacht mit Gurken und Zwiebeln, garniert mit Tomaten und Ei mit Brot und Butter ^{D,E,H,1,2,3,4,8,9}	7,80
„ Hausmacher Wurstplatte “ Schwartenmagen, Blut- und Leberwurst mit Essiggemüse garniert mit Brot und Butter ^{D,E,H,2,4,8,9}	7,20
„ Handkäse mit Musik “ eingelegt in Riesling, serviert mit Zwiebeln, Essig-Öl-Marinade mit Brot und Butter ^{H,E}	5,80
„ Weißer Käse “ mit Zwiebeln garniert dazu Brot und Butter	5,40
Hausgemachter „ Liptauer Käse “ mit Brot und Butter ^{H,E,2}	6,20
Portion Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Toastbrot ^{G,H,E,3} und Butter	7,60
Portion „ Russische Eier “ ^{H,G,E,F,2,4,8}	7,80

Wir wünschen „Guten Appetit“ und einen angenehmen Aufenthalt.

Änderungen Vorbehalten! (Durchgehend á la Carte)

Bei Umbestellung erheben wir einen Aufpreis von Euro 0,50.

Alle Preise in Euro, inklusive 19% Mehrwertsteuer und Bedienung. Stand 02/2018

Für den kleinen Hunger

Gebackener Camembert mit Ananas, Preiselbeerbirne, Toastbrot und Butter (für Vegetarier geeignet) ^{H,E,F,2}	7,20
Gegrillter Schafskäse mit Fladenbrot (für Vegetarier geeignet) ^H	7,40
3 Spiegeleier mit Speck u Brot ^{F,1,2,3}	5,20
„Toast Hawaii“ mit Salatgarnitur Toast mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken ^{1,3,8,E,F,H}	7,20
„Herren Toast“ Schweinelende mit Champignons, Zwiebeln, Speck und Käse überbacken ^{2,E,H}	8,80
„Strammer Max“ Schwarzbrot mit wahlweise rohem oder gekochtem Schinken mit Käse überbacken und Spiegelei ^{F,E,H,8,}	7,60
Portion Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Toastbrot ^{G,H,E,3} und Butter	7,60
Portion „Russische Eier“ ^{H,G,E,F,2,4,8}	7,80

Für unsere kleinen Gäste (bis einschließlich 12 Jahre)

„Schneewittchen“ Kleines Schnitzel mit Pommes-Frites ^{E,F,H,2}	5,00
„Rumpelstilzchen“ eine Bratwurst mit Pommes-Frites ^{2,8}	4,50
„Frau Holle“ Portion Spätzle mit Rahmsoße ^{H,B,D,I,E,2,4}	3,20
„Pinocchio“ Portion Pommes-Frites mit Ketchup oder Mayonnaise ²	3,20

Wir wünschen „Guten Appetit“ und einen angenehmen Aufenthalt.

Änderungen Vorbehalten! (Durchgehend á la Carte)

Bei Umbestellung erheben wir einen Aufpreis von Euro 0,50.

Alle Preise in Euro, inklusive 19% Mehrwertsteuer und Bedienung. Stand 02/2018

Biere frisch vom Fass

Jever Pils	0,3 l	2,50
	0,4 l	3,40
Radeberger Pils	0,3 l	2,50
	0,4 l	3,40
Binding Export	0,3 l	2,40
	0,4 l	3,20
Schöffelhofer Hefeweizen - hell -	0,3 l	2,50
	0,5 l	3,40

Flaschenbiere

Schöffelhofer Hefeweizen - dunkel-	0,5 l	3,40
Schöffelhofer Weizen - kristall -	0,5 l	3,40
Schöffelhofer Weizen - alkoholfrei -	0,5 l	3,40
Clausthaler - alkoholfrei -	0,33 l	2,60
„Radler“	0,3 l	2,40
(Bier mit Zitronenlimonade)	0,4 l	3,20
„Weizenradler“	0,3 l	2,40
(Hefeweizenbier, hell mit Zitronenlimonade)	0,5 l	3,40
„Colaweizen“	0,3 l	2,40
(Hefeweizenbier, hell mit Coca-Cola)	0,5 l	3,40
Berliner Weiße rot oder grün	0,33 l	3,40
(saisonbedingt verfügbar)		

Wir wünschen „Guten Appetit“ und einen angenehmen Aufenthalt.

Änderungen Vorbehalten! (Durchgehend á la Carte)

Bei Umbestellung erheben wir einen Aufpreis von Euro 0,50.

Alle Preise in Euro, inklusive 19% Mehrwertsteuer und Bedienung. Stand 02/2018

Weißweine aus dem Weinbau Matthias Armbrust

2017 Riesling trocken		0,25 l	3,50
Qualitätswein b. A.		0,5 l	6,60
		1,0 l	12,20
2016 Rivaner feinherb		0,25 l	3,80
Qualitätswein b. A.		0,5 l	6,80
		0,75 l	12,00
Kerner lieblich	ausverkauft	0,25 l	3,40
Qualitätswein b. A.		0,5 l	6,20
		1,0 l	11,00
2015 Blanc de Noir trocken		0,25 l	4,50
Qualitätswein b. A.		0,5 l	8,20
		0,75 l	12,00
2015 „Knorze“ - Riesling halbtrocken		0,25 l	4,50
Qualitätswein b. A.		0,5 l	8,40
aus der Edition „Echte Pfälzer“		0,75 l	12,20
2016 „Schneeges“ - Cuvée lieblich		0,25 l	4,50
Qualitätswein b. A.		0,5 l	8,40
aus der Edition „Echte Pfälzer“		0,75 l	12,20

Wir wünschen „Guten Appetit“ und einen angenehmen Aufenthalt.

Änderungen Vorbehalten! (Durchgehend á la Carte)

Bei Umbestellung erheben wir einen Aufpreis von Euro 0,50.

Alle Preise in Euro, inklusive 19% Mehrwertsteuer und Bedienung. Stand 02/2018

Weißherbst und Rotweine aus dem Weinbau Matthias Armbrust

2016 Rosé trocken	0,25 l	4,20
Qualitätswein b. A.	0,5 l	7,80
	0,75 l	12,50

2017 Rosé halbtrocken	0,25 l	3,50
Qualitätswein b. A.	0,5 l	6,60
	1,00 l	12,20

2015 St. Laurent Rotwein trocken	0,25 l	4,50
Qualitätswein b. A.; im Holzfass gereift	0,5 l	8,40
	0,75 l	13,20

2016 „Schnorres“ - Cuvée rot trocken (Dornfelder mit Cabernet Dorsa verfeinert)	0,25 l	4,50
Qualitätswein b. A.; im Holzfass gereift	0,5 l	8,40
aus der Edition „Echte Pfälzer“	0,75 l	13,20

Weine unserer benachbarten Winzer

Weißweine

2017 Weißer Burgunder trocken	0,25 l	3,90
Qualitätswein b. A.	0,5 l	7,50
	0,75 l	11,50

Rotweine

2015 Portugieser Rotwein lieblich	0,25 l	3,80
Qualitätswein b. A.	0,5 l	7,60
	0,75 l	11,00

Wir wünschen „Guten Appetit“ und einen angenehmen Aufenthalt.

Änderungen Vorbehalten! (Durchgehend á la Carte)

Bei Umbestellung erheben wir einen Aufpreis von Euro 0,50.

Alle Preise in Euro, inklusive 19% Mehrwertsteuer und Bedienung. Stand 02/2018

Schorle, Sekt und Secco

Weinschorle aus Riesling, Rosé halbtrocken, Rivaner	0,25 l	2,40
Weißer Burgunder, Kerner, od. Portugieser Rotwein (süß oder sauer)	0,5 l	4,50
Weinschorle aus Schneeges, Knorze, Rosé trocken, Blanc de Noir, St. Laurent oder Schnorres (süß oder sauer)	0,25 l 0,5 l	2,80 5,50
„Trollschoppen“ (Riesling trocken mit Riesling Sekt)	0,5 l	8,50
Riesling Sekt trocken - Piccolo	0,2 l	4,80
Riesling Sekt trocken - Flasche	0,75 l	13,20
Secco mit Orangensaft	0,1 l	2,20
„Secco L“ - Deutscher Perlwein (mit zugesetzter Kohlensäure)	0,1 l 0,7 l	2,20 12,40

Sekt und Secco Spezialitäten

Zitronensorbet aufgefüllt mit Secco	0,25 l	3,90
Erdbeersorbet aufgefüllt mit Secco	0,25 l	3,90
Secco mit Erdbeermark	0,25 l	3,20
Aperol Spritz	0,25 l	5,00
HUGO	0,25 l	5,00










Wir wünschen „Guten Appetit“ und einen angenehmen Aufenthalt.

Änderungen Vorbehalten! (Durchgehend á la Carte)

Bei Umbestellung erheben wir einen Aufpreis von Euro 0,50.

Alle Preise in Euro, inklusive 19% Mehrwertsteuer und Bedienung. Stand 02/2018

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola ^{1,2} , Coca-Cola light ^{1,2} , Coca-Cola Zero ^{1,2}		0,2 l	2,20
Fanta ^{2,4} , Spezi ^{1,2,4} 		0,4 l	3,10
Zitronenlimonade		0,2 l	2,00
		0,4 l	3,00
Malzbier "Karamalz" 		0,33 l	2,10
Neu's Apfelsaft 		0,2 l	2,00
		0,4 l	3,20
Apfelsaftschorle		0,2 l	2,00
		0,4 l	3,10
Traubensaft		0,25 l	2,10
(eigene Herstellung, Weingut Matthias Armbrust)		0,5 l	3,20
Traubensaftschorle		0,25 l	2,00
		0,5 l	3,10
Neu's Orangensaft		0,2 l	2,30
		0,4 l	3,30
Orangensaftschorle 		0,2 l	2,20
		0,4 l	3,20
Neu's Johannisbeer-Nektar 		0,2 l	2,40
Neu's Sauerkirsch-Nektar 		0,2 l	2,40
Johannisbeer-/Sauerkirschschorle		0,2 l	2,40
		0,4 l	3,60
Schweppes Bitter Lemon ³ 		0,2 l	2,40
		0,4 l	4,20
Schweppes Bitter Lemon Schorle ³		0,2 l	2,90
		0,4 l	4,10
Selters classic oder naturell 		0,25 l	1,90
Selters classic oder naturell 		0,75 l	3,60






Wir wünschen „Guten Appetit“ und einen angenehmen Aufenthalt.

Änderungen Vorbehalten! (Durchgehend á la Carte)

Bei Umbestellung erheben wir einen Aufpreis von Euro 0,50.

Alle Preise in Euro, inklusive 19% Mehrwertsteuer und Bedienung. Stand 02/2018

Schnäpse und Liköre

Kirschwasser		2 cl	2,40
Obstler		2 cl	2,00
Williams Christ		2 cl	2,40
Mirabellenschnaps		2 cl	2,40
Pfälzer Weinbrand		2 cl	2,20
Feiner Hefebrand		2 cl	2,00
Malteser		2 cl	2,20
Ouzo		2 cl	2,20
Ramazotti		2 cl	2,20
Jägermeister		2 cl	2,20
Underberg		2 cl	2,00
Dornfelder Likör		2 cl	2,20

Wir wünschen „Guten Appetit“ und einen angenehmen Aufenthalt.

Änderungen Vorbehalten! (Durchgehend á la Carte)

Bei Umbestellung erheben wir einen Aufpreis von Euro 0,50.

Alle Preise in Euro, inklusive 19% Mehrwertsteuer und Bedienung. Stand 02/2018

Kennzeichnungsstoffe und Zusatzstoffe

1	Farbstoffe	6	„gewachst“
2	Konservierungsstoffe	7	Süßungsmittel
3	Antioxidationsmittel	8	Phosphate
4	Geschmacksverstärker	9	Ascorbinsäure
5	Schwefeldioxid		

Kennzeichnungsstoffe Allergene

A	Schalenfrüchte (Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianuss, Mandel, Paranuss, Pecannuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss)	H	Milch (einschließlich Laktose)
B	Sellerie	I	Senf
C	Erdnüsse	L	Sesamsamen
D	Soja	K	Lupinen und Lupinenerzeugnisse
E	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybrid- stämme davon)	M	Weichtiere / Weichtiererzeugnisse
F	Eier	N	Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg pro Kilogramm oder Liter)
G	Fisch	Q	Krebstiere

Wir wünschen „Guten Appetit“ und einen angenehmen Aufenthalt.

Änderungen Vorbehalten! (Durchgehend á la Carte)

Bei Umbestellung erheben wir einen Aufpreis von Euro 0,50.

Alle Preise in Euro, inklusive 19% Mehrwertsteuer und Bedienung. Stand 02/2018