

Suppen und Vorspeisen

Markklößchensuppe mit Nudeln und Gemüsestreifen ^{4,E}	4,00
Schneckenpfännchen - 12 Schnecken nach Elsässer Art zubereitet, dazu frisches Baguette ^{H,E}	9,20
Tomatencarpaccio mit frittiertem Mozzarella ^H	9,50
Rindercarpaccio mit frischem Baguette und Butter ^{E,H}	11,80

Salate

Kleiner Beilagensalat ^H	3,50
Großer Beilagensalat ^H	5,80
Großer Salatteller mit Schinken, Käse und Ei ^{F,H}	9,80
Großer Salatteller mit gebratener Putenbrust ^H	12,40
Großer Salatteller mit gegrillten Roastbeefstreifen ^H	13,20
Großer Salatteller mit Thunfisch, Ei und Zwiebelringen ^{G,F,H}	11,80
Großer Salatteller mit gegrillten Scampi ^{H,G}	14,60

Pfälzer Spezialitäten

Ein Paar Hausmacher Bratwürste ⁸ mit Kraut und Brot	9,10
Ein Paar Hausmacher Leberknödel ^{H,B,D,I,E,4} mit Kraut und Brot	9,10
Portion Pfälzer Saumagen ⁸ mit Kraut und Brot	9,10
Pfälzer Platte - eine Bratwurst ⁸ , ein Leberknödel und eine Scheibe Saumagen ⁸ mit Kraut und Brot	11,20

Hauptspeisen vom Schwein

Schweineschnitzel „ Wiener Art “ ^{H,E,F} mit Brot und Salat	10,80
Rückensteak „ Jäger Art “ ^{H,B,D,I,E,4} vom Grill mit Brot und Salat	12,60
Rückensteak „ Pfefferrahm “ ^{H,B,D,I,E,4} vom Grill mit Brot und Salat	12,60
„ Paprikaschnitzel “ ^{H,B,D,I,E,4} mit Brot und Salat	12,60
„ Cordon Bleu “ ^{H,E,F,2} mit Brot und Salat	13,20
„ Lendentöpfchen “ mit Spätzle und Salat (Schweinelende, frische Champignons, Rahmsoße) ^{H,B,D,I,E,}	14,20
„ Lendentöpfchen mit Käse überbacken “ mit Spätzle und Salat (Schweinelende, frische Champignons, Rahmsoße) ^{H,B,D,I,E,4}	15,20

Dienstags ab 11 Uhr Schnitzeltag

Schnitzel mit Pommes-Frites und Salat	7,40
---------------------------------------	------

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“ 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 05/2019

Hauptspeisen vom Geflügel

Putenschnitzel (paniert) mit Brot und Salat ^{H,E}	11,20
Putensteak „ Florida “ mit Pfirsich, Preiselbeeren und Käse überbacken, dazu frische Spätzle und Salat ^{H,B,D,I,E,4}	13,80

Hauptspeisen vom Rind

Rumpsteak (250 g) vom Grill mit Zwiebel, Salat und Brot ^{E,H}	18,20
Rumpsteak (250 g) vom Grill mit Kräuterbutter, Salat und Brot ^{E,H}	18,20
Rumpsteak (250 g) vom Grill mit Pfefferrahmsoße verfeinert mit einem Schuss Weinbrand, Salat und Brot ^{H,B,D,I,E,4}	18,20

Beilagen auf Wunsch

Pommes-Frites, Bratkartoffeln, Kroketten, frische Spätzle	3,20
---	------

Hauptspeisen aus dem Meer

Calamaris mit Knoblauch-Dip und Baguette ^{E,H,G,F}	8,80
Pasta mit Pesto a la Genovese und gegrillten Scampi ^{E,G,F}	12,80
Pasta mit Tomatenpesto und gegrillten Scampi ^{E,G,F}	12,80
Scampi-Pfännchen – in Tomatensoße – mit grünem Salat und Baguette ^{E,G,H}	13,40
Schwarzbrot belegt mit Sommermatjes, garniert mit Zwiebeln und Ei ^{F,G,E,2}	7,20
Matjes natur mit Bratkartoffeln und Speckbohnen ^{G,2}	11,80
Matjes mit Hausfrauensoße und Schwarzbrot ^{G,2,H,E}	9,20
Matjes mit Hausfrauensoße ^H und Bratkartoffeln ^{G,2,H}	11,80

Freitags empfehlen wir zusätzlich

Seelachsfilet mit Kartoffelsalat ^{G,H,E,F}	8,80
---	------

Vegetarische Hauptspeisen

Großer Salatteller mit Kartoffeltaschen und Curry-Dip ^{H,F,2,4}	11,80
Frische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat ^{H,F,2}	9,60

Flammkuchen ab 17 Uhr erhältlich

Flammkuchen „Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln ^{2,4,H,E,F}	7,50
Flammkuchen „Griechisch“ mit Feta, Peperoni, Oliven und Gyrosgewürz ^{2,4,H,E,F}	8,50
Flammkuchen „Vegetarisch“ mit Tomate, Mozzarella, Frühlingszwiebeln und Basilikum ^{2,4,H,E,F}	8,50
Flammkuchen „Toskana“ mit italienischem Landschinken, Rucola und Parmesan ^{2,4,8,H,E,F}	9,20
Flammkuchen „Lachs“ mit Lachs, deutschem Kaviar, Blattspinat und Käse ^{2,4,H,E,F,G}	9,20
Flammkuchen „Süß“ mit Äpfeln, Rosinen, Calvados, Zucker und Zimt ^{2,4,H,E,F}	9,20

Aus der kalten Küche

„Schwarzwald-Schinkenbrett“ mit Brot und Butter, reich garniert, dazu servieren wir Ihnen ein Kirschwasser ^{D,E,H,1,9}	10,60
Wurstsalat angemacht mit Gurken und Zwiebeln, garniert mit Tomaten und Ei mit Brot und Butter ^{D,E,H,1,2,3,4,8,9}	8,50
„Handkäse mit Musik“ eingelegt in Riesling, serviert mit Zwiebeln, Essig-Öl-Marinade mit Brot und Butter ^{H,E}	6,20
„Weißer Käse“ mit Zwiebeln garniert dazu Brot und Butter ^{H,E}	5,90
Hausgemachter „Liptauer Käse“ mit Brot und Butter ^{H,E,2}	6,80
Portion Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Toastbrot ^{G,H,E,3} und Butter	8,40
Portion „Russische Eier“ ^{H,G,E,F,2,4,8}	8,50

Wir wünschen „Guten Appetit“ 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 05/2019

Für den kleinen Hunger

Gebackener Camembert mit Ananas, Preiselbeerbirne, Toastbrot und Butter (für Vegetarier geeignet) ^{H,E,F,2}	8,50
Gegrillter Schafskäse mit Fladenbrot (für Vegetarier geeignet) ^H	8,50
„Toast Hawaii“ mit Salatgarnitur Toast mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken ^{1,3,8,E,F,H}	7,80
„Herren Toast“ Schweinelende mit Champignons, Zwiebeln, Speck und Käse überbacken ^{2,E,H}	9,80
„Strammer Max“ Schwarzbrot mit wahlweise rohem oder gekochtem Schinken mit Käse überbacken und Spiegelei ^{F,E,H,8}	8,50

Für unsere kleinen Gäste (bis einschließlich 12 Jahre)

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