

## Suppen und Vorspeisen

Markklößchensuppe mit Nudeln und Gemüsestreifen <sup>4,E</sup>	4,50
Leberknödelsuppe <sup>4,E</sup>	4,80
Schneckenpfännchen - 12 Schnecken nach Elsässer Art zubereitet, dazu frisches Baguette <sup>H,E</sup>	10,20

## Salate

Kleiner Beilagensalat <sup>H</sup>	4,20
Großer Beilagensalat <sup>H</sup>	7,20
Großer Salatteller mit Schinken, Käse und Ei <sup>F,H</sup>	13,20
Großer Salatteller mit gebratener Putenbrust <sup>H</sup>	15,80
Großer Salatteller mit gegrillten Roastbeefstreifen	16,80
Großer Salatteller mit Scampi <sup>G,F,H</sup>	16,80

## Pfälzer Spezialitäten

Ein Paar Hausmacher Bratwürste <sup>8</sup> mit Kraut und Brot	10,50
Ein Paar Hausmacher Leberknödel <sup>H,B,D,I,E,4</sup> mit Kraut und Brot	10,50
Portion Pfälzer Saumagen <sup>8</sup> mit Kraut und Brot	10,50
<b>Pfälzer Platte</b> - eine Bratwurst <sup>8</sup> , ein Leberknödel und eine Scheibe Saumagen <sup>8</sup> mit Kraut und Brot	12,90

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 05/2020

## Hauptspeisen vom Schwein und Geflügel

Schnitzel „ <b>Wiener Art</b> “ wahlweise vom Schwein oder Pute <small>H,E,F</small> mit Brot und Salat	13,60
„ <b>Jägerschnitzel</b> “ <small>H,B,D,I,E,4</small> mit Brot und Salat	15,60
„ <b>Paprikaschnitzel</b> “ <small>H,B,D,I,E,4</small> mit Brot und Salat	15,60
„ <b>Cordon Bleu</b> “ <small>H,E,F,2</small> mit Brot und Salat	16,30
„ <b>Lendentöpfchen</b> “ mit Spätzle und Salat (Schweinelende, frische Champignons, Rahmsoße) <small>H,B,D,I,E,</small>	17,20
„ <b>Lendentöpfchen mit Käse überbacken</b> “ mit Spätzle und Salat (Schweinelende, frische Champignons, Rahmsoße) <small>H,B,D,I,E,4</small>	18,20
Putensteak „ <b>Florida</b> “ mit Pfirsich, Preiselbeeren und Käse überbacken, dazu frische Spätzle und Salat <small>H,B,D,I,E,4</small>	17,20

## Montags ab 11 Uhr Schnitzeltag

Schnitzel mit Pommes-Frites und Salat	9,50
wahlweise als	
· Wiener Art	
· Jäger Art <small>H,B,D,I,E,4</small>	
· mit Rahmsoße <small>H,B,D,I,E,4</small>	
· mit Paprikasoße <small>H,B,D,I,E,4</small>	

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 05/2020

## Klassiker vom Rind

Rumpsteak (250 g) vom Grill mit Zwiebel, Salat und Brot <sup>E,H</sup>	22,10
Rumpsteak (250 g) vom Grill mit Kräuterbutter, Salat und Brot <sup>E,H</sup>	22,10

## Beilagen auf Wunsch

Pommes-Frites, Bratkartoffeln, Kroketten, frische Spätzle	3,40
---	------

## Freitags empfehlen wir zusätzlich

Paniertes Seelachsfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat <sup>G,H,E,F</sup>	10,60
---	-------

## Vegetarische Hauptspeisen

Großer Salatteller mit Kartoffeltaschen und Curry-Dip <sup>H,F,2,4</sup>	14,20
Frische Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat <sup>H,F,2</sup>	11,30

## Flammkuchen donnerstags ab 18 Uhr erhältlich

Flammkuchen „ <b>Elsässer Art</b> “ mit Speck und Zwiebeln <sup>2,4,H,E,F</sup>	8,50
Flammkuchen „ <b>Griechisch</b> “ mit Feta, Peperoni, Oliven und Gyrosgewürz <sup>2,4,H,E,F</sup>	9,50
Flammkuchen „ <b>Lachs</b> “ mit Lachs, deutschem Kaviar, Blattspinat und Käse <sup>2,4,H,E,F,G</sup>	10,20
Flammkuchen „ <b>süß</b> “ mit Äpfeln, Calvados und Rosinen <sup>2,4,H,E,F</sup>	9,20

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 05/2020

## Für den kleinen Hunger

Gebackener Camembert mit Ananas, Preiselbeerbirne, Toastbrot und Butter (für Vegetarier geeignet) <sup>H,E,F,2</sup>	9,80
Gegrillter Schafskäse mit Fladenbrot (für Vegetarier geeignet) <sup>H</sup>	9,80
Calamaris mit Knoblauch-Dip und Baguette <sup>E,H,G,F</sup>	9,80
<b>Wurstsalat</b> angemacht mit Gurken und Zwiebeln, garniert mit Tomaten und Ei mit Brot und Butter <sup>D,E,H,1,2,3,4,8,9</sup>	9,80
<b>„Handkäse mit Musik“</b> eingelegt in Riesling, serviert mit Zwiebeln, Essig-Öl-Marinade mit Brot und Butter <sup>H,E</sup>	7,80
Portion <b>„Russische Eier“</b> <sup>H,G,E,F,2,4,8</sup>	9,80

## Für unsere kleinen Gäste (bis einschließlich 12 Jahre)

<b>„Schneewittchen“</b> Kleines Schnitzel vom Schwein oder Pute mit Pommes-Frites <sup>E,F,H,2</sup>	5,50
<b>„Rumpelstilzchen“</b> eine Bratwurst mit Pommes-Frites <sup>2,8</sup>	5,00
<b>„Frau Holle“</b> Portion Spätzle mit Rahmsoße <sup>H,B,D,I,E,2,4</sup>	3,50
<b>„Pinocchio“</b> Portion Pommes-Frites mit Ketchup oder Mayonnaise <sup>2</sup>	3,50

## Unser Dessertangebot

Gemischtes Eis (3 Kugeln)	3,80
Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln)	4,90
„Heiße Liebe“ Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne	6,50
„Pfirsich-Melba“ Vanilleeis mit Pfirsich, Himbeersoße und Schlagsahne	6,50
Ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanilleeis	7,20