

Vorspeisen und Suppen

Gegrillte Peperoni

mit Knoblauch und Kräutersauce dazu Baguette

7,90

Tzatziki mit Baguette

7,50

Mit Reis gefüllte Weinblätter

dazu Tzatziki und Baguette

6,90

Überbackener Schafskäse

mit Tomaten, Peperoni, Oliven und Zwiebeln

dazu Baguette

11,90

Panierte Zucchinischeiben

im Parmesanmantel mit Tzatziki und Baguette

6,90

½ Dutzend Weinbergschnecken

mit einer pikanten Kräuterbutter überbacken dazu Baguette

10,90

Gegrillter Oktopus

mit Rucola und Zitronen-Olivenöl-Marinade dazu Baguette

14,90

Rindercarpaccio

mit Rucola, Parmesan und Zitronen-Olivenöl dazu Baguette

14,90

Gemischte Vorspeisevariation

(für zwei Personen) dazu Baguette

16,90

Hausgemachte Leberknödelsuppe

mit frischen Kräutern und Baguette

6,50

Fruchtige Tomatencremesuppe

mit Sahnehäubchen und Croutons

5,90

Vier Jahreszeiten

RESTAURANT

Salate

Beilagensalat

5,50

Gemischter Salat mit Ziegenkäse

verschiedene Rohkostsalat und Blattsalate, hausgemachte Feigensenf, Feigen und überbackenem Ziegenkäse auf Baguette

15,90

Bunter Salatteller mit Lachs und Garnelen

verschiedene Rohkostsalate und Blattsalate mit gebratenem Lachsfilet, Garnelen, Avocado, Croutons, Parmesan, Basilikum-und Chilipesto dazu Baguette

17,50

Bunter Salatteller mit Rumpsteakstreifen

verschiedene Rohkostsalate und Blattsalate mit Rumpsteakstreifen und Riesenbohnen, Peperoni, Basilikum-und Chilipesto dazu Baguette

17,90

Salatvariation mit Hähnchenbrustfilet

verschiedene Rohkostsalate und Blattsalate mit Hähnchenbrustfilet, Obst, Mandeln, Basilikum-und Chilipesto dazu Baguette

16,90

Veganer Salatteller

verschiedene Rohkostsalate und Blattsalate mit Falafel, Mango, Quinoa und gerösteten Kernen dazu Baguette

16,50

Vegetarisch und Vegan

Spinat-Ricotta-Tortellini

mit Gorgonzolasauce, Walnüsse, Basilikum-und Chilipesto dazu Beilagensalat

16,50

Hausgemachte Käsespätzle

mit gerösteten Zwiebeln dazu Beilagensalat

15,90

“Der Vegane Flammkuchen“ **BIO**

mit 7 Gemüsesorten

13,90

Kartoffel-Gemüse Pfanne **Vegan**

mit Avocado und Quinoa

15,90

Unseren hausgemachten Salatdressing können Sie im Flaschen bekommen : 0,35l € 5,90 oder 0,7l € 9,90

Hauptgerichte

Paniertes Schnitzel "Wiener Art"
(vom Schweinerücken) dazu Pommes frites und Beilagensalat
17,90

Paniertes Jägerschnitzel
(vom Schweinerücken) mit Champignonrahmsauce,
hausgemachte Spätzle Knöpfle und Beilagensalat
18,90

Knusperschnitzel mit Schafskäsesauce
Hähnchenbrustfilet in Cornflakes-Kruste
dazu Kroketten und Beilagensalat
18,90

Bauernspieß
(vom Schweinefilet) mit Peperoni, Zwiebeln, **selbstgemachter Kräuterbutter**,
Pommes frites und Beilagensalat
18,90

"Käsespieß"
(vom Schweinefilet) mit Zwiebeln, Peperoni, Schafskäsesauce
dazu Pommes frites und Beilagensalat
19,90

Schweinefiletmedaillons vom Grill
mit Champignonrahmsauce, hausgemachte Spätzle Knöpfle
und Beilagensalat
19,90

Gemischter Grillteller
Schweinefiletmedaillon, Hähnchenfilet und Schweinerückensteak
mit selbstgemachter Kräuterbutter, Pommes frites und Beilagensalat
18,90

Vier Jahreszeiten Teller
Gegrillte Lammkotelett, Schweinefiletmedaillon mit Schafskäsesauce,
Hähnchenfilet und kleines Rumpsteak **mit selbstgemachter Kräuterbutter**
dazu Bratkartoffeln und Beilagensalat
20,90

Vier Jahreszeiten

RESTAURANT

Aus der Pfalz

Ein Paar Pfälzer Leberknödel ^{10,11}
mit Sauerkraut und Brot
12,50

Saumagen ¹¹
mit Sauerkraut und Brot
13,90

Pfälzer Teller
Pfälzer Saumagen ¹¹, Bratwurst ¹¹ und Leberknödel
mit Sauerkraut und Brot
17,90

Vom Geflügel

Champignon-Hähnchenpfanne
Hähnchenfiletgeschneitztes mit frischen Champignons in Rahm,
hausgemachte Spätzle-Knöpfele und Beilagensalat
17,50

Vom Rind

Gegrilltes Argentinisches Rumpsteak ca. 300gr.
mit selbstgemachter Kräuterbutter dazu Grillgemüse und Pommes frites
29,90

Gegrilltes Argentinisches Rumpsteak mit Zwiebeln ca. 300gr.
dazu Grillgemüse und Bratkartoffeln
30,50

Gegrilltes Argentinisches Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce ca. 300gr.
dazu Grillgemüse und Pommes frites
29,90

Ochsenfetzen

Gebratene Rumpsteakstreifen mit Champignons, Zwiebeln und
selbstgemachter Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln und Beilagensal
27,90

Dessert

Schoko -Traum

Zwei Kugeln Schokoladeneis
mit heißer Schokoladensauce , Sahne und Schokoraspeln
6,90

Hausgemachte Creme Brûlée

mit Früchten garniert
8,90

Joghurt mit Vanilleeis Honig

und Walnüssen
6,50

Gebackenes Vanilleeis

im Kokos-Haselnuss Mantel mit Früchten garniert
8,90

Hausgemachte Schokoladensouffle

mit Vanilleeis und Früchten
9,90

‘ Heisse Liebe ‘

Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne
7,90

Hausgemachte Feigen -Walnuss- Parfait

7,90

Apfelküchle mit Vanilleeis und Honig

7,50

Für unsere kleinen Gäste

“Ich weiss nicht“ Paniertes Schnitzel mit Pommes und Salat

8,50

“Hab keinen Hunger“ Hähnchensteak mit Kroketten und Salat

8,50

“Ist mir egal “ Fischstäbchen mit Pommes und Salat

8,50

“Irgendwas“ Spätzle mit Rahmsauce

4,90