

Fleischlos & Salate



Großer Feldsalat mit rosa gebratenen Streifen von der Steakhüfte

mit Croûtons, gerösteten Sonnenblumenkernen
und Baguette

12,50 €

Marktsalate mit frischen, gebackenen Stein-Champignons

mit hausgemachter Kräutersoße,
Croûtons, gerösteten Sonnenblumenkernen und Baguette

10,50 €

Chefsalat, frische Marktsalate mit **Putenbruststreifen** mit Croûtons,
gerösteten Sonnenblumenkernen und Baguette

10,50 €

Tortelli, Nudeltaschen mit Ricotta und

Spinat gefüllt (1,2)

mit hausgemachter Käsesoße und garniert mit frischen Parmesanspänen 9,50 €

Bandnudeln mit gegrilltem Gemüse und Champignons

mit einer feinen Kräutersahne verfeinert

8,50 €

Räucherlachs mit drei Kartoffelpuffern und Kräuterdip

10,50 €

Deftig-Pfälzisch

Pfälzer Fleischknepp (5,6) mit hausgemachter Meerrettichsoße (2),
Salzkartoffeln und Salat

9,50 €

Winzersteak; eingelegtes Schweinekammsteak mit Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und Salat

11,50 €

Paar Pfälzer grobe Bratwürste mit Rotkraut und Kartoffeln

11,50 €

Kulinarisches im Dezember

Maronencremesuppe	5,50 €
Feldsalat mit warmen Dörrfleischstreifen (5,6) mit Croûtons, gerösteten Sonnenblumenkernen und Baguette	6,90 €
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen	4,00 €
6 Weinbergschnecken in würziger Knoblauch-Kräuterbutter und Baguette	7,50 €
Wildgulasch mit Waldpilzen , (*) Nudeln, Wildpreiselbeeren und Salat	16,90 €
Wiener Schnitzel- der Klassiker (*), natürlich vom Kalb , mit Pommes frites und Salat	16,50 €
Kalbsschnitzel Cordon Bleu , mit Schinken (5) und Käse gefüllt, Pommes frites und Salat	19,50 €
Putenbruststeak in Curryrahmsoße (*) mit gebackenen Früchten, Reis und Salat	13,90 €
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken (*) mit Pommes frites und Salat	11,50 €
Schweinerückensteak mit frischen Steinchampignons in Rahm (*) mit hausgemachten Spätzle und Salat	14,50 €
Schweinelendchen in Pfefferrahmsoße (*) mit frischen Steinchampignons, Kroketten und Salat	16,90 €
Geschnetzeltes vom Schweinelendchen in Rahmsoße (*) mit frischen Steinchampignons, Nudeln und Salat	16,50 €



Zartes Tafelspitz vom Rind (*) mit hausgemachter Meerrettichsoße, Salzkartoffeln und Salat 14,50 €

Black Angus Hüftsteak ca.200g mit Zwiebeln *oder* Kräuterbutter, Pommes frites und Salat 16,50 €

Ochsenfetzen (*), rosa gebratene argentinische **Steak-Streifen** von der **Blockhouse** Fleischerei in pikanter Dijon-Senf-Soße, mit frischen Champignons, Rösti-Ecken und Salat 16,50 €

Black Angus Rumpsteak ca. 250g mit Zwiebeln *oder* Kräuterbutter, Pommes frites und Salat 21,00 €

... davon ein Black Angus Rumpsteak Mastercut, ca.450 g 33,50 €

Black Angus Rumpsteak in der Pfefferkruste ca. 250g mit hausgemachter Rotweinsauce, Wedges-Kartoffeln und Salat 21,00 €

Black Angus Rumpsteak ca. 250g **mit Knoblauchrahmsauce** mit Kroketten und Salat 21,00 €

Duett von Neuseeländischer Lammkrone & Hüfte rosa gebraten in einer Rosmarin-Thymian-Soße, Kroketten und Salat 23,50 €

*) = kleinere Portion möglich- Preisreduktion 2,00 € Sahnesoßen extra 2,50 €

Wir verwenden jodiertes Speisesalz

(a)= mit Farbstoff (b)= chininhaltig (1)= (2)= mit Zitronensäure + Stabilisatoren

(3)= Sulfite (5)=mit Phosphat (6)= mit Geschmacksverstärker

Aufpreis für Bratkartoffeln: 1,00 € Kräuterbutter extra: 1,00 €

Allergenkennzeichnung an der Theke erhältlich



Dezember - Zeit für Genießer-
Weihnachtszeit

Guten
Appetit!

