

SPEISEN

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Markklößchen ●	4,80 €
Pfälzer Kartoffelsuppe mit Schnittlauch und Kracherle	5,20 €

Vorspeisen und kleine Gerichte

Saumagencarpaccio ¹ mit Sauce Vinaigrette , Salatbouquet und Bauernbrot ●	7,90 €
Schneckenpfännchen mit Kräuterbutter überbacken und Baguette	8,20 €
Lachs und Zanderfilet in Zitronenbutter gebraten, an Herbstsalaten und Kräutervinaigrette ▲■	9,90 €
Gebackener Schafskäse mit Zwiebeln, Kräutern, Paprika, Knoblauch, Tomaten, Peperoni, Oliven und Baguette ▲●	7,90 €
Zwiebelkuchen	2,50 €

Salate

Bunter Salat klein ▲■●	2,50 €
Bunter Salat ▲■●	4,90 €
Wellness-Salat mit gebratenen Putenstreifen und frischen Champignons ▲■●	10,90 €
Blattsalat mit gebratenen Lammstreifen , Oliven, Knoblauch, und Kirschtomaten ▲■●	13,90 €
Blattsalat an Balsamico-Dressing , lauwarmer Ziegenkäse und Parmaschinken ▲■●	11,90 €

¹ Enthält E250, E450a, E300

SPEISEN

Pfälzer Gerichte und Anderes

Rumpsteak mit gedünsteten Zwiebeln, Kräuterbutter ² , oder Pfeffersauce und Bratkartoffeln ▲ ■ ●	16,90 €
Speyerer Saumagen ³ , gebraten auf Weinsauerkraut mit gedünsteten Zwiebeln und Brot	9,90 €
Maronensaumagen ³ mit Feldsalat und Bratkartoffeln	13,90 €
Hausgemachte Käsespätzle 'Pfälzer Art' mit gedünsteten Zwiebeln und Salat	8,90 €
Kalbsleber mit gedünsteten Zwiebeln, Apfelscheiben, Bratenjus und hausgemachtem Sahnepüree ▲ ■	16,90 €
Pfälzer Leberknödel mit Weinsauerkraut Zwiebelsauce und Brot	8,90 €
Samstags ab 11 Uhr: Weißwürste mit Brezel und Bier	7,90 €

Vegetarische Hauptspeisen

Spaghetti mit hausgemachtem Basilikum Pesto Kirschtomaten und Parmesankäse Bio	10,90 €
Maisnudeln mit jungem Gemüse und Pilzen ▲ ■ ● Bio	10,90 €
Folienkartoffeln mit gebratenem Gemüse und sour cream ■	10,90 €

²Kräuterbutter ist nicht allergenarm, enthält Kuhmilchweiß

³ Enthält E250, E450a, E300

SPEISEN

Fleisch

'Halbmondpfännchen' Schweinemedallions auf hausgemachten Spätzle, Champignon-Rahmsauce und Gemüse		16,90 €
Cordon bleu vom Schwein, selbst zubereitet, gefüllt mit Schinken ⁴ und Käse dazu Pommes frites und Salat		13,90 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat		10,90 €
Putenmedallions mit Curry-Früchtesauce, und Mandelreis	▲ ■	14,90 €
Mediterranes Rinderstreifenpfännchen mit Bohnen, Tomaten, Paprika und gebackene Kartoffelwürfel	▲ ■ ●	16,90 €
Rosa gebratener Lammrücken auf warmem Linsensalat und Rosmarinkartoffeln	▲ ■ ●	16,90 €
Salierspieß vom Rind und Schwein auf gebratenem Gemüse mit Bratkartoffeln		16,90 €

Aus Fluss und Meer

Frische Miesmuscheln im Gemüse-Kräutersud und Baguette	▲ ●	10,90 €
Forelle in Zitronenbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat	▲ ●	13,90 €
Seeteufel und Scampipfännchen , mit Tomaten-Lauchgemüse und buntem Reis	▲ ■ ●	16,90 €
Zanderfilet in Olivenöl gebraten , Gemüsestreifen und Rosmarinkartoffeln	▲ ■ ●	17,90 €

⁴ Hinterschinken enthält E 407, E450, E451, E621, E316, E250

SPEISEN

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne		5,90 €
Schokoladen-Mousse auf marinierten Beeren und Vanilleschaum		6,90 €
Crème brûlée mit Vanilleeis und Früchten	■	5,90 €
Verschiedene Rohmilch-Käsesorten mit Feigensenf und Baguette		7,90 €
Gemischtes Eis	■	3,50 €
Käsescheiterhaufen , Käse mit Salzstangen		5,60 €

Allergenarme Gerichte / Bio Lebensmittel ▲ ■ ● Bio

2008 haben wir unsere Küche in der Gesamtheit umgestellt und Zutaten die Geschmacksverstärker oder Farb- und Konservierungsstoffe enthalten soweit wie möglich ausgetauscht. Ein Großteil unserer Speisen sind jetzt für den „Allergiker“ verträglich. Seit Anfang 2011 bieten wir Ihnen auch 'Bio-Gerichte an.

Die mit einem blauen Dreieck ▲ gezeichneten Speisen sind frei von **Zucker, künstlichen Süßstoffen, Hasel und Erdnüssen, Hefe, Farb- und Konservierungsstoffen, Hühnereiern, und Geschmacksverstärkern.**

Die mit einem roten Punkt ● gezeichneten Speisen sind frei von **Kuhmilchzucker (Lactose).**

Die mit einem grünen Quadrat ■ gezeichneten Speisen sind **glutenfrei.**

Das zu manchen Speisen gereichte Brot ist **nicht automatisch glutenfrei.**

Bestellen Sie Gluten freies Brot gesondert beim Servicepersonal.

Natürlich können wir bei Allergien z.B. auf Tomaten oder Paprika die Gerichte auch ohne diese Zutaten zubereiten. Sprechen Sie mit unserem Servicepersonal.

Die mit dem Zeichen **Bio** ausgewiesenen Gerichte werden mit Lebensmittel aus biologischem Anbau hergestellt.