



Saisonale-Gerichte

Wild

Unser **Wild** kommt vom Jäger aus dem heimischen Bienwald.

Wild-Ragout

mit Preiselbeeren und feiner Dornfelder-Sauce, Spätzle und Salat 25,90 €

Wildschwein-Rückensteaks

mit Rahm-Preiselbeer-Sauce, Knödel und Rotkraut 28,90 €

Suppen

Kürbissuppe 5,50 €

Wild-Klößchen-Suppe 5,80 €

...unsere Empfehlung!

Rinder-Rouladen „hausgemacht“ mit Knödel und Rotkraut 24,90 €

Rumpsteak mit Whisky-Sauce mit Beilagen und Salat 32,00 €

– dazu empfehlen wir einen echten schottischen Single-Malt Whisky 12jährig 6,50 €

Verschiedene Feldsalate

Feldsalatplatte mit Hähnchenbrustfilet und Rösti und Himbeer-Vinaigrette 20,90 €

Großer Feldsalat mit geräucherten Lachsscheiben und Essig-Öl-Dressing 19,90 €

Großer Feldsalat mit Gorgonzola und Walnüssen und weißem Balsamico-Dressing 19,90 €

Großer Feldsalat mit gebratenen Gänseleberstreifen und Himbeer-Vinaigrette 18,90 €

Kleiner Feldsalat 8,50 €

Spargelgerichte

Vorspeisen

Spargelcremesuppe 5,90 €

Spargel-Röllchen mit gekochtem Schinken, Remoulade und Baguette 11,50 €

Spargelgerichte

Pfälzer Spargel, helle Spargel-Sauce und Salzkartoffeln – mit 2 panierten Schnitzeln oder – mit Hähnchenbrustfilet oder – mit Lachsfilet 27,00 €

1 Portion Spargel, mit zerlassener Butter, rohem Schinken und Salzkartoffeln 25,00 €

Gefüllte Kartoffeltaschen mit 1 Portion Spargel und feiner Käsesauce überbacken 25,00 €

Spargel-Toast mit gekochtem Schinken 22,00 €

Spargel-Wrap Spargel eingerollt in einem Flammkuchen, Käsecreme – mit rohem Schinken und Rucola oder – mit geräuchertem Lachs und helle Spargel-Sauce 19,90 €

„Hausgemachter“ Spargelsalat mit Hähnchenbrustfilet und Baguette 22,00 €

Große Salatplatte mit Schinkenröllchen, gekochtem Ei, Hausdressing und Baguette 19,90 €

Vegan

Spargel – mit veganer heller Spargel-Sauce und Salzkartoffeln 23,00 € – mit zusätzlich No-Hähnchen-Nuggets 27,00 €