

Vorspeisen

Tagessuppe...auf der Tafel

„**Leberknödelsuppe**“ kräftige Rindfleischsuppe mit Gemüseeinlage und :

„**Groß**“ mit einem Leberknödel 5,80 €

„**Klein**“ mit einem halben Leberknödel 4,80 €

Warmer Ziegenkäse mit Honig

an kleinem Salatbouquet mit Himbeerdressing

dazu Baguette 8,50€

Kleiner Fischteller „Sonne“

Gravedlachs - Räucherlachs - geräuchertes Forellenfilet
Sahnemeerrettich - Honig-Senf-Dill-Sauce - Kräuterdip - Baguette 10,80€

Kleiner Salatteller der Saison

Blattsalate und hausgemachte Rohkost

an Himbeerdressing **oder** Joghurtdressing

4,80€

Ein gebackener Hirtenkäse - paniert-

- von der Kuhmilch-

mit hausgemachter Aioli und mediterranem Bouquet - Baguette 7,80€

Ein gebackener Camembert - paniert-

mit Preiselbeerbirne - Butter und Baguette 7,80€

„**Großer mediterraner Brotkorb**“ -Empfehlung für 4-6 Personen 13,60€

„**Kleiner mediterraner Brotkorb**“ -Empfehlung für 2-3 Personen 6,80€

Zum Steinofen-Baguette wird serviert:

Hausgemachte Aioli - milde Peperoni - Oliven - Hirtenkäse in Kräuter mariniert (von der Kuhmilch)

Wir halten für Sie eine „Allergen-Information“ bereit.

Gerne beraten wir Sie auch persönlich.

Bitte besprechen Sie ihre Unverträglichkeiten vor der Bestellung mit dem Service.

Nachträgliche Änderungen können wir leider nicht mehr berücksichtigen.

Wir danken für Ihr Verständnis.

Diese Woche empfiehlt die Küche ...

Norw. Fjordlachsfilet an Senf-Linsensauce

dazu Kartoffeln und Salat mit Joghurtdressing 21,80€

2020 Riesling trocken 0,2l 6,20€ Weingut Leonhard, Pleisweiler-Oberhofen, Pfalz

Gebratenes Maishähnchen an frischer Paprikarahmsauce

dazu hausgemachte Rösti und Salat mit Joghurtdressing 18,50€

2019 Weißburgunder trocken 0,2l 5,80€ Weingut G.&M Machmer, Bechtheim, Rheinhessen

Hähnchenschnitzel im Parmesanmantel

serviert auf Rahmgemüse

dazu Kräuterbutter, hausgemachte Rösti und Salat mit Joghurtdressing 18,50€

2020 Chardonnay Spätlese trocken 0,2l 5,80€ Weingut H. Zöller, Kirrweiler, Pfalz

Schweinelendchen „Sonne“

mit gebratenen Champignons-Zwiebeln und Speck an Sauce Café de Paris

dazu hausgemachte Rösti und Tages-Gemüse 19,80€

2020 Sauvignon blanc trocken 0,2l 5,80€ Weingut Leonhard, Pleisweiler-Oberhofen, Pfalz

Schnitzel an frischer Paprikasauce

dazu Pommes frites und Salat mit Joghurtdressing 14,80€

lecker fleischlos...

Spinat-Cannelloni an Gorgonzolasauce

dazu Salatteller mit Joghurtdressing 14,80€

2020 Blanc de Noir trocken 0,2l 5,80€ Weingut Leonhard, Pleisweiler-Oberhofen, Pfalz

Semmelknödel an Waldpilzrahmsauce

dazu Salatteller mit Joghurtdressing 13,80€

2020 Weißburgunder halbtrocken 0,2l 5,80€ Weingut H. Zöller, Kirrweiler, Pfalz

Alternativ zum Joghurtdressing , unser Himbeerdressing (ohne Sahne)

Spritzig .. Riesling-Schorle im Pfälzer DUBBEGLAS	0,25l	3,50€	0,5l	5,90€
--	-------	-------	------	-------

Hausgemachte Maultaschen - Hackfleisch - Kräuter - Füllung - 14,80€

wahlweise an

Waldpilzrahmsauce oder Rahmsauce und Schmorzwiebeln

dazu Salat mit Joghurtdressing

2020 Sauvignon blanc trocken 0,2l 5,80€ Weingut Leonhard, Pleisweiler-Oberhofen, Pfalz

Räucher-Teller

Premium Räucherlachs und Forellenfilet geräuchert -kalt-
serviert mit hausgemachten Rösti – Kräuter-Dip - Salat mit Joghurtdressing 17,50€

2020 Portugieser Rosé halbtrocken 0,2l 5,80€ Weingut G.&M Machmer, Bechtheim, Rheinhessen

Vom Markt; frisch & lecker

Salatteller mit gebratenem Fjord-Lachsfilet

Blattsalate und hausgemachte Rohkost an Himbeerdressing 17,50€

2020 Blanc de Noir trocken 0,2l 5,80€ Weingut Leonhard, Pleisweiler-Oberhofen, Pfalz

Salatteller „Fluss und Meer“

Blattsalate und Rohkost an Himbeerdressing
mit Räucherlachs – Gravedlachs - Forellenfilet geräuchert 16,80€

2020 Rosé Spätburgunder trocken 0,2l 5,80€ Weingut H. Zöller, Kirrweiler, Pfalz

Salatteller „Sonne“

Blattsalate und hausgemachte Rohkost an Joghurtdressing
mit Hähnchenbrustfilet und frische gebratene Champignons 14,80€

2019 Weißburgunder trocken 0,2l 5,80€ Weingut G.&M Machmer, Bechtheim, Rheinhessen

Salatteller mit gebratenen Champignons

Blattsalate und hausgemachte Rohkost an Joghurtdressing 13,80€

Salatteller mit „Zwei gebackenen Camemberts“ und Preiselbeerbirne

Blattsalate und hausgemachte Rohkost an Joghurtdressing 14,80€

2020 Weißburgunder halbtrocken 0,2l 5,80€ Weingut H. Zöller, Kirrweiler, Pfalz

Salatteller mit „Zwei gebackenen Hirtenkäse“ (- paniert - von der Kuhmilch)

Blattsalate und hausgemachte Rohkost an Himbeerdressing 14,80€

Alternativ zum Joghurtdressing = Himbeerdressing (ohne Sahne)

Schweinelendchen an Waldpilzrahmsauce
mit hausgemachten Spätzle und Salat mit Joghurtdressing 18,50€

2020 Grauburgunder trocken 0,2l 5,80€ Weingut G.&M. Machmer, Bechtheim, Rheinhessen

„Bergisches Landhaus-Schnitzel“
an dunkler Landbiersauce mit Zwiebeln und Speck
dazu Bratkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing 14,80€

Bergisches Landbier , dunkles, obergäriges Bier vom Fass 0,3l 2,70€
Erzquell Brauerei Bielstein , Oberbergischer Kreis

Schnitzel an Calvados-Pfeffersauce
dazu hausgemachte Rösti und Salat mit Joghurtdressing 14,80€

2020 Portugieser Rosé halbtrocken 0,2l 5,80€ Weingut G.&M Machmer, Bechtheim, Rheinhessen

Schnitzel an Waldpilzrahmsauce
dazu Pommes frites und Salat mit Joghurtdressing 14,80€

Krombacher Pils vom Fass 0,3l 2,70€ - eine Perle der Natur...

Schnitzel „Wiener-Art“
serviert mit Zitrone, Pommes frites und Salat mit Joghurtdressing 14,50€

2020 Riesling trocken 0,2l 6,20€ Weingut Leonhard, Pleisweiler-Oberhofen , Pfalz

„Stroganoff“
Geschnetzeltes vom Arg. Rumpsteak in Rahmsauce mit Speck, Zwiebeln, Gewürzgürkchen und Champignons
dazu hausgemachte Rösti und Salat mit Joghurtdressing 20,50€

2019 Cabernet Sauvignon Rotwein trocken 0,2l 6,50€ Weingut Leonhard, Pleisweiler-Oberhofen , Pfalz

Arg. Rumpsteak an Calvados Pfeffersauce 24,80€
serviert mit hausgemachten Rösti und Salat mit Joghurtdressing

2019 St. Laurent Rotwein trocken 0,2l 6,50€ Weingut G.&M Machmer, Bechtheim, Rheinhessen

Arg. Rumpsteak an hausgemachter Kräuterbutter
dazu Pommes frites und Salat mit Joghurtdressing 24,80€

2019 Schwarz-Riesling Rotwein halbtrocken 0,2l 6,50€ Weingut Leonhard, Pleisweiler-Oberhofen , Pfalz

„Sportler-Steak“ Arg. Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter
an großer Salatbeilage mit Joghurtdressing 20,80€

Bergischer Sportsfreund – alkoholfreies dunkles Landbier * **Bergischer Radler alkoholfrei**
Erzquell Brauerei , Bielstein 0,33l Fl 2,40€

Wir braten unser Rumpsteak MEDIUM
Wünschen Sie ihr Steak DURCH oder ENGLISCH, informieren Sie uns bitte bei der Bestellung

Alternativ zum Joghurtdressing = Himbeerdressing (ohne Sahne)

Pfälzer Spezialitäten

Wir beziehen die „Pfälzer Spezialitäten“ von der Metzgerei Tempel,
Leininger Str. 11, Bad Dürkheim , Pfalz
www.metzgerei-tempel.de

Vun allem ebbes...

Pfälzer Winzerplatte

Saumagen, Leberknödel und eine frische Bratwurst
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln
15,80€

*

Zwei Pfälzer Leberknödel
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln
14,50€

Kl. Portion mit einem Leberknödel 12,50€

*

Zwei Scheiben Pfälzer Saumagen
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln
14,80€

Kl. Portion mit einer Scheibe Saumagen 12,80€

Pfälzer Saumagen ist ein Fleischgericht aus Schweinefleisch, Brät und Kartoffeln
Typische Gewürze sind Salz, Pfeffer, Piment, Thymian, Lorbeer, Majoran...einfach lecker ...

Zu den Pfälzer Gerichten empfehlen wir
2020 Riesling trocken 0,2l 6,20€ Weingut Leonhard, Pleisweiler-Oberhofen , Pfalz

Aus Überzeugung laut erschallt's,
aus hunderttausend Kehlen,
wie wunderschön ist doch die Pfalz
und ein Besuch dort zu empfehlen.

Viel sattes Grün aus Feld und Land
schmücken wunderschön das Bild.
Dies' und ihr Wein sind weltbekannt,
was auch für vieles Andre gilt.

Die "Lewwerworscht", Saumagen auch,
die kitzeln lecker unsre Gaumen,
erfreuen mit Geschmack den Bauch.
Das lässt sogar die Kurpfalz staunen.

Auch Pfälzer Lieder gibt's zuhauf,
denn singen, feiern können sie,
da trägt ein Pfälzer richtig auf,
und so ein Fest vergisst man nie.

Zum Wohle die Pfalz