

Vorspeisen

Tagessuppe...auf der Tafel

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

„**Groß**“ mit einem Leberknödel 5,80 €
„**Klein**“ mit einem halben Leberknödel 4,80 €

Zwiebelkuchen

an kleinem herbstlichen Salatbouquet mit Himbeerdressing 8,50€

Warmer Ziegenkäse mit Honig

an kleinem herbstlichen Salatbouquet mit Himbeerdressing
dazu Baguette 8,50€

Mozzarella

im Serano-Schinkenmantel gebraten

an kleinem herbstlichen Salatbouquet mit Himbeerdressing

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
dazu Baguette 4,80€

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 12,80€

„**Kleiner mediterraner Brotkorb**“ -Empfehlung für 2-3 Personen 6,40€

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 ...

Gebratenes Norw. Fjordlachsfilet an Limettencremesauce

dazu hausgemachte Rösti und Salat mit Joghurtdressing 20,50€

2019 Weißburgunder trocken 0,2l 5,40€ Weingut G.&M Machmer, Bechtheim, Rheinhessen

DUETT vom Maishähnchen und der Hähnchenbrust „Sizilianische-Art“

Balsamico-Jus mit Silberzwiebeln und getrockneten Tomaten

dazu hausgemachte Rösti und Salat 19,80€

2020 Rosé Spätburgunder trocken 0,2l 5,40€ 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 Chardonnay Spätlese trocken 0,2l 5,40€ Weingut H. Zöller, Kirrweiler, Pfalz

lecker fleischlos...

Semmelknödel auf Rahmwirsing mit Pfifferling-Zwiebel-Schmelze

dazu Salatteller mit Joghurtdressing 16,80€

2020 Sauvignon blanc trocken 0,2l 5,40€ Weingut Leonhard, Pleisweiler-Oberhofen, Pfalz

Semmelknödel an Rahmsauce mit frischen Pfifferlingen

dazu Salatteller mit Joghurtdressing 16,80€

2020 Portugieser Rosé halbtrocken 0,2l 5,40€ Weingut G.&M Machmer, Bechtheim, Rheinhessen

Semmelknödel an Waldpilzrahmsauce

dazu Salatteller mit Joghurtdressing 13,50€

2020 Weißburgunder halbtrocken 0,2l 5,40€ Weingut H. Zöller, Kirrweiler, Pfalz

Alternativ zum Joghurtdressing = Himbeerdressing (ohne Sahne)

... Frische Pfifferlinge ...

Hausgemachte Maultaschen - Hackfleisch - Kräuter - Füllung -
an Pfifferlingrahmsauce 17,80€
dazu Salat mit Joghurtdressing

2020 Sauvignon blanc trocken 0,2l 5,40€ Weingut Leonhard, Pleisweiler-Oberhofen, Pfalz

Schweinelendchen
an Rahmsauce mit frischen Pfifferlingen
dazu Spätzle und Salat mit Joghurtdressing 22,80€

2020 Chardonnay Spätlese trocken 0,2l 5,40€ Weingut H. Zöller, Kirrweiler, Pfalz

Gebratenes Hähnchenbrustfilet
mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce
dazu Spätzle und Salat mit Joghurtdressing 21,80€

2020 Blanc de Noir trocken 0,2l 5,40€ Weingut Leonhard, Pleisweiler-Oberhofen, Pfalz

Schnitzel –vom Schweinerücken-
mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce
dazu Pommes frites und Salat mit Joghurtdressing 19,80€

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

Arg. Rumpsteak
mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce
dazu hausgemachte Rösti und Salat mit Joghurtdressing 28,80€

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

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

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

Hausgemachte Maultaschen - Hackfleisch - Kräuter - Füllung -
an Waldpilzrahmsauce 14,50€
dazu Salat mit Joghurtdressing

2020 Sauvignon blanc trocken 0,2l 5,40€ 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 5,40€ Weingut G.&M Machmer, Bechtheim, Rheinhessen

Vom Markt; frisch & lecker

Salatteller mit gebratenem Fjord-Lachsfilet
Blattsalate und hausgemachte Rohkost an Himbeerdressing 17,50€

2020 Sauvignon blanc trocken 0,2l 5,40€ 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 5,40€ 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 5,40€ 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 5,40€ Weingut H. Zöller, Kirrweiler, Pfalz

Salatteller mit „Zwei gebackenen Hirtenkäse“ (- paniert - von der Kuhmilch)
Blattsalate und hausgemachte Rohkost an Himbeerdressing 14,80€

2020 Blanc de Noir trocken 0,2l 5,40€ Weingut Leonhard, Pleisweiler-Oberhofen, Pfalz

Alternativ zum Joghurtdressing = Himbeerdressing (ohne Sahne)

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

2020 Grauburgunder trocken 0,2l 5,40€ 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 2,40€
Erzquell Brauerei Bielstein , Oberbergischer Kreis

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

2020 Portugieser Rosé halbtrocken 0,2l 5,40€ Weingut G.&M Machmer, Bechtheim, Rheinhessen

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

Krombacher Pils vom Fass 0,3l 2,40€ - eine Perle der Natur...

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

2020 Riesling trocken 0,2l 5,80€ 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 5,80€ 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 5,80€ 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 5,80€ 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

Zu den Pfälzer Gerichten empfehlen wir

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

Pfälzer Philosophie

Wer einmal nur die Pfalz entdeckt, der sanften Hügel Reben,
erfahren wie der Wein hier schmeckt,
der möchte gern hier leben

Und lädt der Winzer ein zur Rast, bei Weck , Wurst und Wein,
kann dies für einen fremden Gast
ein Stück vom Paradiese sein

Ein Trinkgefäß, sobald es leer,
macht keine rechte Freude mehr
(Wilhelm Busch)

Auf Ihr Wohl