

Vorspeise

Hausgemachte Kürbiscremesuppe € 6,90

Speisen

Zanderfilet mit Kürbisrisotto,
an Kürbis-Zitronen-Soße € 25,90

Hausgemachter Rindfleischsalat
mit Bratkartoffeln € 18,90

Bunter Salatteller mit Riesengarnelen
und karamellisiertem Kürbis € 22,90

Penne geschwenkt in Sahne-Kürbis-Creme mit
Hokkaido-Kürbis und Hähnchenfiletstreifen € 23,90

Putengyros mit Pommes und Knoblauch-Dip € 20,90

Schafskäse ^{2,3,6} gegrillt € 14,90

Schafskäse, Tomaten, Zwiebeln, Oliven ^{3,6} und Peperoni
mit hausgemachter Knobli-Kräuterbutter überbacken, dazu
Baguette

Typisch Pfälzisch...

Saumagen ^{3,4,7} mit Sauerkraut und Bauernbrot	€ 14,90
„Fläschknepp“ ^{4,7} mit Meerrettich, Sauerkraut und Brot	€ 13,90
Leberknödel ^{4,7} mit Sauerkraut und Bauernbrot	€ 13,90
Bratwurst ^{4,7} mit Sauerkraut und Bauernbrot	€ 11,90
Pfälzer Teller ^{3,4,7}	€ 16,90
Pfälzer Bratwurst, Leberknödel und ein Stück Saumagen an Sauerkraut	
Schiefer Sack ^{3,4,7}	€ 12,90
Eine Pfälzer Bratwurst und ein Leberknödel an Sauerkraut	

Beilagen:

Portion Bratkartoffeln mit Speck	€ 4,90
Pommes Frites	€ 4,90
Bunter Beilagensalat	€ 5,90

Liebe Gäste, bitte beachten Sie, dass alle Gerichte mit folgenden Allergenen in Kontakt kommen können. Gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, (Hybridstämme), Krebstiere, Eier, Fisch, Erdnuss, Soja, Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte, (Mandeln Haselnüsse usw.), Sellerie, Senf, Sesam, Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l, als SO₂ angegeben, Lupine und Weichtiere. Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich gerne bei uns.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in unseren Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Auszeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel,
4. Geschmacksverstärker, 5. geschwefelt, 6. geschwärzt, 7. mit Phosphat, 8.
coffeinhaltig, 9.chininhaltig,10. Süßungsmittel, 11. enthält eine
Phenylalaminquelle

Flammkuchen

Kürbis-Flammkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Hokkaido-Kürbis, Ziegenkäse und Parmaschinken belegt	€ 11,90
Flammkuchen nach Großmutter Art mit Rahm, Speck ^{2,3} , Zwiebeln, Schalotten	€ 8,90
...GroßmutterArt mit Knoblauch	€ 9,50
...GroßmutterArt mit Käse	€ 9,50
...GroßmutterArt mit Knoblauch und Käse	€ 9,90
Vegetarischer Flammkuchen Mit Rahm, Zwiebeln, Schalotten, Tomaten, Paprika, Champignons, Zucchini und Käse überbacken	€ 10,90

Alle Flammkuchen „nach Großmutter-Art“ werden mit Speck serviert und
können auf Wunsch auch vegetarisch zubereitet werden.

Bitte bei der Bestellung angeben!

Zum Dessert

Apfelringe im Backteig mit Vanilleeis und Sahne € 9,90

Süßer Flammkuchen € 9,90
mit Rahm, Äpfel, Rosinen, Zimt, Zucker und Calvados

3 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne € 6,50

2 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne € 5,00

1 Kugel Eis nach Wahl mit Sahne € 3,50

Zur Auswahl gibt es:
Schokolade, Vanille, Erdbeere, Haselnuss oder Stracciatella

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt.