



## Vorspeisen

*gebratene White Tiger Garnelen<sup>(b)</sup>  
mit mediterranem Gemüse,  
frischen Lauchzwiebeln und feurigem Chili  
serviert mit Knoblauchbrot<sup>(a,o,p)</sup>  
11,50 €*

*gebackener Camembert<sup>(g,a,o,p,c)</sup> auf Toast<sup>(a,c,g)</sup>  
mit Preiselbeeren <sup>(6)</sup> am Salatbouquet<sup>(j,g)</sup>  
7,90 €*

## Suppen

*Kalbsbouillon<sup>(i)</sup> mit Gemüsestreifen<sup>(i)</sup>, Kalbsfleisch,  
Markklößchen<sup>(a,g,i)</sup> und hausgebackenem Brot<sup>(a,o,p)</sup>  
5,50 €*

*Thai-Curry-Süppchen<sup>(g)</sup> mit Reis,  
gebratenen Garnelen<sup>(b)</sup> und Croutons<sup>(a,o,p,g)</sup>  
6,50 €*



## Knackige Salate

*Beilagensalat mit hausgemachtem Joghurtdressing<sub>(j,g)</sub>*

**3,90 €**

*kleiner gemischter Salat  
mit hausgemachtem Joghurtdressing<sub>(j,g)</sub>  
und Croutons<sub>(a,g,o,p)</sub>*

**5,50 €**

*großer gemischter Salat  
mit Balsamicodressing<sub>(j,l,2)</sub> und hausgebackenem Brot<sub>(a,o,p)</sub>*

**10,90 €**

<i>Schafskäse (ca.100g.)<sub>(g)</sub></i>	<b>4,00 €</b>
<i>gebratene Hähnchenbruststreifen (ca. 180g.)</i>	<b>5,90 €</b>
<i>gebratene White Tiger Garnelen (ca. 150g.)<sub>(b)</sub></i>	<b>7,90 €</b>
<i>gebratene Roastbeefstreifen (ca. 180g.)<sub>(a)</sub></i>	<b>10,00 €</b>
<i>gebratene Rinderfiletstreifen (ca. 180g.)<sub>(a)</sub></i>	<b>15,00 €</b>



## Pasta

*Spaghetti<sub>(a)</sub> in Gorgonzolasauce<sub>(a,i,g)</sub>  
mit gebratenen Champignons<sub>(g)</sub>  
und frischen Lauchzwiebeln (vegetarisch)*  
11,90 €

*Fetuccine<sub>(a,c)</sub> in roter Currysauce<sub>(g)</sub>  
mit frischen Lauchzwiebeln und gehobeltem  
Hartkäse<sub>(g,5)</sub> (vegetarisch)*  
12,50 €

*Tagliatelle<sub>(a)</sub> in Mango-Chilisauce  
mit gebratenen Paprikastreifen  
und frischen Lauchzwiebeln (vegan)*  
12,90 €

<i>gebratene Hähnchenbruststreifen (ca. 180g.)</i>	5,90 €
<i>gebratene White Tiger Garnelen (ca. 150g.)<sub>(b)</sub></i>	7,90 €
<i>gebratene Roastbeefstreifen (ca. 180g.)<sub>(a)</sub></i>	10,00 €
<i>gehobelter Hartkäse (ca.40g.)<sub>(g,5)</sub></i>	2,50 €
<i>gebratene Rinderfiletstreifen (ca. 180g.)<sub>(a)</sub></i>	15,00 €



---

## Vegetarisch/Vegan

würzige Wedges<sub>(a)</sub> mit hausgemachtem Kräuterquark<sub>(g)</sub>  
am Salatbouquet<sub>(g,j)</sub> (**vegetarisch**)

10,90 €

knackiges Pfannengemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika,  
Champignons, Zwiebeln und Oliven) mit Knoblauchöl  
und hausgebackenem Brot<sub>(a,o,p)</sub> (**vegan**)

11,50 €

## Fischgerichte

hausgeräuchertes lauwarmes Lachsfilet<sub>(d)</sub> mit  
Sahnemeerrettich<sub>(6,g)</sub>  
und hausgemachten Röstitalern, Salat<sub>(g,j)</sub>

19,90 €

gebratenes Zanderfilet<sub>(d)</sub>  
an roter Currysauce<sub>(g)</sub> und Tomaten-Lauch-Gemüse  
serviert mit Basmatireis<sub>(g)</sub>

22,50 €



## Fleischgerichte

Ein Paar gegrillte Spieße von Hähnchenbrust  
mit Thai-Currysauce<sub>(g)</sub> an Tomaten-Lauch-Gemüse  
und Basmatireis<sub>(g)</sub>  
19,50 €

Medaillons von Schweinefilet  
mit Gorgonzolasauce<sub>(a,g,i)</sub> und hausgemachten Spätzle<sub>(a,c,g)</sub>  
serviert mit Salat<sub>(g,j,l)</sub>  
20,90 €

gebratene Schweinefiletspitzen<sub>(a)</sub> in  
Dijonsenf-Biersauce <sub>(a,i,p)</sub> mit Röstitalern und Salat<sub>(g,j)</sub>  
18,90 €

gebratene Streifen von Hähnchenbrust und Paprika  
in Mango-Chilisauce  
serviert mit Basmatireis<sub>(g)</sub> und Salat<sub>(g,j)</sub>  
17,50 €

Filet-Geschnetzelttes „Stroganoff“<sub>(g,a,i)</sub> vom uruguayischen Rind  
mit hausgemachten Spätzle<sub>(a,c,g)</sub> und Salat<sub>(g,j)</sub>  
27,90 €

gebratene Roastbeefstreifen<sub>(a)</sub>  
in pikanter Puszta-Sauce<sub>(i)</sub> mit Röstitalern und Salat<sub>(g,j)</sub>  
20,90 €



## Panierte Schnitzel

*Wiener Schnitzel*<sub>(a,c,o,p)</sub> (Kalbsschnitzel)  
mit Zitrone und Pommes Frites  
serviert mit frischem Salat<sub>(g,j)</sub>  
24,90 €

*Schweineschnitzel*<sub>(a,c,o,p)</sub> Wiener Art mit Zitrone und  
Pommes Frites  
12,50 €

### Extras zu Schweineschnitzel:

<i>Jägersauce</i> <sub>(a,i,j,5)</sub>	3,90 €
<i>Puszta-Sauce</i> <sub>(i)</sub>	3,90 €
<i>Beilagensalat</i> <sub>(g,j)</sub>	3,90 €
<i>Rahmsauce</i> <sub>(a,i,j)</sub>	3,50 €
<i>Gorgonzolasauce</i> <sub>(i,a,g)</sub>	3,90 €
<i>Dijonsenf-Biersauce</i> <sub>(i,a,g,j)</sub>	3,50 €
<i>Mango-Chili-Sauce</i>	3,50 €
<i>Mayonaise</i> <sub>(j,g,2)</sub>	0,90 €
<i>Ketchup</i> <sub>(i)</sub>	0,90 €



---

## Steaks

*Irish Beef-Rumpsteak (ca.270g)  
mit Kräuterbutter<sub>(g)</sub>, geschmorten Zwiebeln,  
Pommes Frites und Salat<sub>(g,j)</sub>*

*32,90 €*

*argentinisches Hüftsteak (ca. 250g.)  
mit Knoblauchöl, mediterranem Gemüse und Wedges<sub>(a)</sub>*

*23,90 €*

*ein Paar Tournedos vom uruguayischen Rinderfilet  
mit Kräuterbutter<sub>(g)</sub>, gebratenen Champignons<sub>(g)</sub>  
und Knoblauchbrot<sub>(a,o,p)</sub>*

*35,90 €*



## Eis

### „Bananensplit“

Vanilleeis<sub>(g)</sub> mit Schokosauce, Banane und Sahne<sub>(g)</sub>

7,90 €

gemischter Eisbecher (Schoko, Vanille und  
Erdbeereis<sub>(6)</sub>)<sub>(g)</sub>

mit Mangosauce und Sahne<sub>(g)</sub>

6,00 €

### „Coup Dänemark“

Schokoeis<sub>(g)</sub> mit Eierlikör<sub>(c)</sub>,

Schokosauce und Sahne<sub>(g)</sub>

6,00 €

Eiskaffee<sub>(3)</sub> mit Sahne<sub>(g)</sub>

4,50 €

Eine Kugel Eis<sub>(g)</sub>

1,50 €

Portion Sahne<sub>(g)</sub>

1,00 €



## Legende über die Zusatzstoffe

- 1 Antioxidationsmittel
- 2 Farbstoff
- 3 Koffein
- 4 Süßstoff
- 5 Konservierungsstoff
- 6 Säuerungsmittel

## Legende über die Allergene

- a) Weizen
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fische
- e) Erdnüsse
- f) Sojabohnen
- g) Milch
- h) Schalenfrüchte
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Schwefeldioxid und Sulfite
- m) Lupine
- n) Weichtiere
- o) Roggen
- p) Getre



## Warme Getränke

Tasse Kaffee(3)		2,50 €
Cappuccino (3)		2,90 €
Cappuccino "Spezial"(3) (mit Amaretto)		4,00 €
Milchkaffee(3)		3,30 €
Espresso(3)		2,60 €
Latte Macchiato(3)		4,40 €
Glas Tee "BIO" vom Hause „Teekanne" (Früchte, Kräuter, Pfefferminz, Schwarzer Tee, Grüner Tee, Kamille)		2,70 €
heiße Schokolade		4,10 €

## Alkoholfreie Getränke

Bellaris Mineralwasser classic	0,25l	1,90 €
oder still	0,75l	5,00 €
Bellaris Mineralwasser medium	0,75l	5,00 €
Fruchtsaft vom Hause „Neus"	0,2l	2,00 €
(Orange, Traube rot/weiß Apfel und Johannisbeere)	0,4l	4,00 €
Saftschorlen	0,2l	2,00 €
	0,4l	4,00 €
Coca Cola(2,3,6), Fanta(2,6), Sprite(6)	0,2l	1,90 €
	0,4l	3,80 €

## Bier und Biermixgetränke (p)

Bellheimer Lord Pils vom Fass	0,3l	2,90 €
	0,5l	4,50 €
Radler(4,6), Pils Cola(2,3,6)	0,3l	2,90 €
	0,5l	4,50 €
Bellheimer Hefeweizen vom Fass	0,5l	4,50 €
Weizenradler(4,6)	0,5l	4,50 €
Köstrizer Schwarzbier	0,5l	4,20 €
Lord Fresh alkoholfrei	0,33l	2,90 €
Valentins Hefeweißbier dunkel	0,5l	4,20 €
Mayers Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,50 €
Bellheimer Kristallweizen	0,5l	4,20 €
Bellheimer Export	0,5l	4,20 €



## Weißweine

Riesling Hochgewächs Qualitätswein, trocken, Südfrüchte, mit harmonischer Säure	Glas 0,25l Flasche 0,75l	5,90 € 17,50 €
Grauer Burgunder Qualitätswein, trocken, fruchtig, rasig, körperreich	Glas 0,25l Flasche 1,0l	4,50 € 17,50 €
Müller Thurgau trocken, Qualitätswein, mild, leicht süffig, frisch	Glas 0,25l Flasche 1,0l	3,70 € 14,50 €
Riesling Qualitätswein htr fruchtig, rasig, frisch	Glas 0,25l Flasche 1,0l	4,00 € 15,00 €
Hambacher Schlossberg Gewürztraminer Spätlese, lieblich milde Säure, fruchtig, süffig	Glas 0,25l Flasche 0,75l	5,70 € 17,00 €
Chardonnay Spätlese trocken kräftig, bukettreich goldene Kammerpreis Münze	Glas 0,25l Flasche 0,75l	5,30 € 15,50 €

## Rotweine

Cabernet Sauvignon Qualitätswein, trocken, dunkel vollmundig, rubinrot, mild, farbkräftig	Glas 0,25l Flasche 0,75l	5,90 € 17,50 €
Hambacher Schlossberg Merlot trocken, weiche Beeren, ausgewogene Tannine	Glas 0,25l Flasche 0,75l	5,90 € 17,50 €
Dornfelder trocken, htr, lieblich tiefdunkel, vollmundig	Glas 0,25l Flasche 1,0l	4,00 € 15,50 €

## Andere Weine und Sekt

Dürkheimer Feuerberg Portugieser Weißherbst, Qualitätswein, htr, frisch, fruchtig, harmonisch	Glas 0,25l Flasche 1,0l	3,90 € 15,00 €
Kerner Sekt, Meckenheim, tr.	Glas 0,1l Flasche 0,75l	3,50 € 24,00 €

## Schorle

Riesling/ Weißherbstschorle	Glas 0,5l Glas 0,25l	4,70 € 2,50 €
-----------------------------	-------------------------	------------------

*Alle Weine / weinhaltige Getränke enthalten Sulfite!*

## Whisky

Glenfiddich single malt 18 Years	4 cl	9,90 €
----------------------------------	------	--------

An der Fohlenweide 12 **für jede Speisekarteänderung (auch für Tagesgerichte)**

67454 Haßloch

Tel.: 06324/9805826

**berechnen wir einen Betrag von 0,50 €**

**für Mehraufwand**

Inhaber:

Aleksandr Geterle

015770887112



<i>Knockando single malt scotch 12 Years</i>	4 cl	8,70 €
<i>Jack Daniels</i>	4 cl	4,50 €

## Cognac, Weinbrand und Calvados

<i>Asbach uralt</i>	2 cl	2,90 €
<i>Hennessy Fine de Cognac</i>	2 cl	5,20 €
<i>Remy Martin Coeur de Cognac</i>	2 cl	5,90 €
<i>Papidoux Calvados X.O.</i>	2 cl	3,40 €

## Edelbrände

<i>Fies Küfer Birne rose' 35%</i>	2 cl	3,80 €
<i>Fies Dörr Zwetschge 42%</i>	2 cl	3,80 €
<i>Fies fruchtige Marille 42%</i>	2 cl	3,80 €
<i>Pircher Mirabelle 40%</i>	2 cl	2,70 €
<i>Pircher Williamsbirne 40%</i>	2 cl	2,70 €
<i>Scheibel Moor-Birne 40%</i>	2 cl	5,90 €
<i>Scheibel Altes Pfläumle 43%</i>	2 cl	5,90 €
<i>Scheibel Feine Marille 40%</i>	2 cl	5,90 €
<i>Candolini Grappa bianca</i>	2 cl	2,50 €

## Spirituosen

<i>Malteser Kreuz</i>	2 cl	2,50 €
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl	2,50 €
<i>Ouzo 12</i>	2 cl	2,40 €

## Liköre & Bitters

<i>Baileys Irish Cream</i>	2 cl	2,10 €
	4 cl	4,20 €
<i>Amaro Ramazotti</i>	2 cl	2,20 €
	4 cl	4,40 €
<i>Jägermeister</i>	2 cl	2,10 €
	4 cl	4,20 €

## Mixgetränke

<i>Jim Beam Cola(2,3,6)</i>	0,2l (4cl)	4,60 €
	0,4l (8cl)	9,00 €
<i>Jack Daniels Cola(2,3,6)</i>	0,2l (4cl)	5,20 €
	0,4l(8cl)	10,00 €
<i>Bacardi black oder superior Cola(2,3,6)</i>	0,2l (4cl)	4,20 €
	0,4l(8cl)	8,00 €



### **Frischer Pfälzer Spargel**

Spargelcremesuppe mit hausgebackenem Brot

6,00 €

\*\*\*

Spargelomelette am Salatbouquet mit hausgebackenem Brot

14,90 €

\*\*\*

500g. Spargel mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln

21,90 €

\*\*\*

250g. Spargel mit gekochtem Schinken, Sauce Hollandaise  
und Petersilienkartoffeln

19,50 €

\*\*\*

250g. Spargel mit Sauce Hollandaise, Schweineschnitzel Wiener Art  
und Krokette

22,90 €

\*\*\*

250g. Spargel mit Sauce Hollandaise, Wiener Schnitzel (Kalb)  
und Krokette

31,90 €

\*\*\*

250g. Spargel mit Sauce Hollandaise, argentinisches Hüftsteak  
und Petersilienkartoffeln

30,90 €

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne

7,50 €

### **Wir servieren den Spargel bissfest!**

An der Fohlenweide 12 für jede Speisekarteänderung (auch für Tagesgerichte)  
67454 Haßloch berechnen wir einen Betrag von 0,50€  
Tel.: 06324/9805826 für Mehraufwand!!!

Inhaber:  
Aleksandr Geterle  
015770887112

An der Fohlenweide 12 für jede Speisekarteänderung (auch für Tagesgerichte)

67454 Haßloch

Tel.: 06324/9805826

berechnen wir einen Betrag von 0,50 €

für Mehraufwand

Inhaber:

Aleksandr Geterle

015770887112



