

Unser Pfalzmenü

Scheiben von pikantem Ziegenkäse mit einer Kräuter - Knusperkruste
überbacken, dazu Wildpreiselbeeren und bunter Salat
mit frischem Brot serviert

Pfälzer Sauerbraten mit Wildpreiselbeeren
dazu unsere hausgemachten Kartoffelknödel

Omas goldgelbe, warme Apfelküchle nach traditionellem Rezept
mit Zimtzucker, Vanilleeis und einem Tupfer Sahne

33,90

Unsere Spezialität - Pfälzer Sauerbraten

Das Fleisch für diese Spezialität stammt von einem Weiderind und garantiert uns somit gleichbleibende Qualität.

14 Tage mariniert in einer Beize nach hauseigenem Rezept und sanft, über 10 Stunden im Backofen geschmort.

Die Sauce wird mit herrlich duftenden Kräutern und Gewürzen versehen, die im Sommer die Kräuter mehr hervorheben und im Winter mit Gewürzen verzaubern.

Serviert wird dieser Genuss mit hausgemachten, butterartigen Kartoffelknödeln, die ebenfalls schon seit Jahrzehnten von unseren Gästen gelobt werden.

Sauerbraten mit hausgemachten Kartoffelknödel 19,90

Auf Wunsch gerne glutenfrei