

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser 0,25 l € 1,50

Mineralwasser 0,7 l € 3,50

**0,25 l**      **0,4 l**

Coca Cola <sup>2,11</sup> € 1,80 € 3,20

Coca Cola zero <sup>2,6,11</sup> € 1,80 € 3,20

Orangenlimo <sup>2,3</sup> € 1,80 € 3,20

Zitronenlimo € 1,80 € 3,20

Cola Mix (koffeinfrei) <sup>2</sup> € 1,80 € 3,20

Apfelsaftschorle € 2,00 € 3,40

Johannisbeerschorle € 2,00 € 3,40

Pfälzer Traubensaftschorle € 2,00 € 3,40

rot oder weiss

## Heisse Getränke

Tasse Kaffee € 1,80

Espresso € 2,00

Cappuccino mit Sahne € 2,30

Milchkaffee € 2,30

Kaffee Amaretto mit Sahne € 3,80

Heisse Schokolade mit Sahne € 2,80

Heisse Schokolade mit Amaretto und Sahne € 4,00

Glas Tee € 1,80

## Bier

**Krombacher Pils** 0,3l € 2,90

vom Fass

**Krombacher Pils** 0,4l € 3,30

vom Fass

**Krombacher Dunkel** 0,3l € 2,90

vom Fass

**Krombacher Dunkel** 0,4l € 3,30

vom Fass

**Krombacher Hefeweizen** 0,5l € 3,50

**Krombacher Hefeweizen** 0,5l € 3,50

alkoholfrei

**Krombacher alkoholfrei** 0,33l € 2,50

## Weißweine lieblich

0,25l

1. 2016er **Müller Thurgau Kabinett** € 3,70  
Alk. 10,5%, RZ 22,2g/l, Säure 6,0 g/l
2. 2016er **Gewürztraminer Kabinett** € 3,90  
Alk. 11,5%, RZ 27,7 g/l, Säure 5,1 g/l
3. 2017er **Scheurebe Spätlese** € 5,80  
Alk. 10,5%, RZ 42,7 g/l, Säure 7,6 g/l

## Weißweine halbtrocken

4. 2017er **Riesling halbtrocken** € 3,70  
Alk. 12%, RZ 15,6g/l, Säure 5,7 g/l
5. 2016er **Weisser Burgunder feinherb** € 3,90  
Alk. 11%, RZ 14,1g/l, Säure 7,1 g/l

## Weißweine trocken

6. 2017er **Riesling trocken** € 3,70  
Alk. 12,5%, RZ 9,5 g/l, Säure 8,0 g/l
7. 2017er **Cuvée Ch & Wb & Ri** € 5,80  
Alk. 12,5%, RZ 8,1 g/l, Säure 6,7 g/l

## Weißherbst und Rotwein



8. 2017er <b>Rosé lieblich</b>	€ 3,80
Alk. 11,5%, RZ 18,1 g/l, Säure 5,6 g/l	
9. 2015er <b>Weißherbst halbtrocken</b>	€ 3,80
Alk. 12,5%, RZ 13,1 g/l, Säure 6,0 g/l	
10. 2016er <b>Portugieser Rotwein lieblich</b>	€ 3,80
Alk. 10,5%, RZ 24,0 g/l, Säure 4,7 g/l	
11. 2014er <b>Portugieser halbtrocken</b>	€ 3,80
Alk. 12%, RZ 13,8 g/l, Säure 4,6 g/l	
12. 2014er <b>Portugieser trocken</b>	€ 3,90
Alk. 12%, RZ 6,1 g/l, Säure 4,6 g/l	
13. 2015er <b>St. Laurent trocken</b>	€ 4,60
Alk. 13%, RZ 6,8 g/l, Säure 4,8l g/l	
14. 2015er <b>Cuvée ND2 Rotwein trocken</b>	€ 5,30
Alk. 13%, RZ 6,45 g/l, Säure 5,2 g/l	
15. 2015er <b>Blanc de Noir</b>	€ 5,50
Alk. 13%, RZ 7,6 g/l, Säure 6,5 g/l	

## Weinschorle

	<u>0,25l</u>	<u>0,5l</u>
<b>Weissweinschorle</b>	€ 2,20	€ 4,20
<b>Weissherbstschorle</b>	€ 2,20	€ 4,20
<b>Rotweinschorle</b>	€ 2,50	€ 4,50
<b>Cola Rot, Cola Weiß, Persching</b>		€ 4,80
<b>Trollschoppe</b>		
Rieslingsekt und trockener Riesling		€ 8,50

## Sekt und Secco

**Dambachs Grottensekt** 0,1l € 3,00

*Rieslingsekt trocken*

**Dambachs Grottensekt** 0,1l € 4,50

*mit Weinbergspfirsichlikör*

**Dambachs Grottensekt** 0,75l € 20,00

*Rieslingsekt trocken*

**RieSecco mit Feige**

*erfrischend prickelnder Genuss*

*aromatisiertes weinhaltiges Getränk mit natürlichen Extrakt der Feigenfrucht*

0,75l € 18,50

**Rosé Secco**

*Merlot/Portugieser*

0,75l € 18,50



## Sonderkarte

Tagessuppe € 4,80

**Mol was anneres** € 12,50

*Panierte Bratwurstscheiben gebacken  
mit Püree und Rotkraut*

*Endiviensalat mit gekochtem Eiern  
als Beilagen Salat* € 9,80  
€ 4,80

*Endiviensalat mit Putenbrust* € 12,80

*Endiviensalat mit Scampi-Spießen* € 13,80

*Dazu reichen wir Ihnen frisches Baguette.*

**Kinderkarte**  
**(nur für Kinder)**



**Dumbo**

€ 6,50

*Kleines Schnitzel mit Pommes und Ketchup*



**Biene Maja**

€ 5,50

*1 Bratwurst mit Pommes und Ketchup*



**Mickey Mouse**

€ 4,00

*Nudeln in Sahnesoße*

## Nudelgerichte

Nudelpfännchen Champignon	€ 9,00
mit Sahnesoße, Champignons und Salat <sup>2,4</sup>	
Nudelpfännchen Champignons und Käse	€ 9,50
mit Sahnesoße Champignons, Käse <sup>2</sup> überbacken und Salat <sup>2,4</sup>	
Nudelpfännchen Pute	€ 11,50
mit Sahnesoße, Putenstreifen und Salat <sup>2,4</sup>	
Nudelpfännchen Pute und Käse	€ 12,00
mit Sahnesoße, Putenstreifen, Käse <sup>2</sup> überbacken und Salat <sup>2,4</sup>	
Nudelpfännchen Lachs	€ 12,80
mit Räucherlachs, Sauce Hollondaise <sup>2</sup> und Salat <sup>2,4</sup>	
<b>kleinere Portion - € 2,00</b>	

## Für den kleinen Hunger

Griebenschmalztöpfchen mit Bauernbrot	€ 5,00
Handkäs nach Art des Hauses mit Bauernbrot und Butter	€ 7,50
Weisser Käse mit Bauernbrot und Butter	€ 5,20
Vesperteller (aus eigener Herstellung) Leber-, Blutwurst und Schwartenmagen mit Bauernbrot	€ 7,80
Russische Eier auf Wurstsalat <sup>1,2,4,12</sup>	€ 10,80
Wurstsalat <sup>1,2,4,12</sup> mit Bauernbrot	€ 7,00
Gegrillter Handkäse mit Bauernbrot	€ 7,80
Gegrillter Schafskäse mit Weißbrot	€ 9,00

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite



## **Pfälzer Spezialitäten**

*Pfälzer Teller (aus eigener Herstellung) € 12,80*  
*1 Bratwurst, 1 Leberknödel, 1 Scheibe Saumagen <sup>1,3,12</sup> mit Kraut und Brot*

*Bratwürste (aus eigener Herstellung) € 10,80*  
*mit Kraut und Brot*

*Leberknödel (aus eigener Herstellung) € 9,80*  
*mit Kraut und Brot*

*Pfälzer Saumagen <sup>1,3,12</sup> € 9,80*  
*mit Kraut und Brot*

*Grumbeerpännische (dreckische Grumbeere) € 11,50*  
*Bratkartoffeln mit Leber-, und Blutwurst und Salat <sup>2,4</sup>*

*Bauerntoast (aus eigener Herstellung) € 10,80*  
*Bauernbrot mit Bratwurstscheiben, Zwiebeln, Käse <sup>2</sup> überbacken und Spiegelei*

*Wurstsalat <sup>1,2,4,12</sup> € 9,80*  
*mit Pommes*

*Gegrillter Handkäs auf Bratkartoffeln € 10,50*  
*mit Salat <sup>2,4</sup>*

*Weisser Käs mit Bratkartoffeln € 7,80*

### **Unsere Bratwurstspezialitäten aus eigener Herstellung**

*Chili Bratwürste „scharf“ € 12,00*  
*dazu Chili Dip und Pommes*

*Mediterrane Bratwürste € 12,00*  
*gefüllt mit Schafskäse, Peperoni, Oliven und Tomaten*  
*dazu Knobi Dip und Pommes*

*Handkäsbratwürste € 12,00*  
*gefüllt mit Handkäs Stückchen*  
*dazu Kraut und Püree*

*Nicht nur die Bratwürste, sondern auf die dazugehörigen Dips  
sind aus eigener Herstellung!*

**kleinere Portion - € 2,00**

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite

## Vom Schwein und Rind

Paniertes Schweineschnitzel € 11,50  
in der Pfanne gebraten mit Pommes und Salat <sup>2,4</sup>

„Holzfällersteak“ € 12,50  
Schweinenackensteak mit Speck <sup>1</sup> und Zwiebeln  
dazu Bratkartoffeln und Salat <sup>2,4</sup>

Schweinerückensteak mit Rahmchampignons € 12,50  
mit Pommes und Salat <sup>2,4</sup>

„Keschdedellsteak“ € 13,00  
Schweinenackensteak mit frischen Champignons und Käse <sup>2</sup> überbacken  
dazu Pommes und Salat <sup>2,4</sup>

Schweinenackensteak „Russisch“ € 13,50  
mit Meerrettich <sup>3,9</sup>, Preiselbeeren und Käse <sup>2</sup> überbacken  
dazu Pommes und Salat <sup>2,4</sup>

„Winzersteak“ € 13,50  
Schweinenackensteak mit einer Honig-Balsamico-Soße und Trauben  
dazu Kroketten und Salat

**kleiner Portion - € 2,00 (ausgenommen Rumpsteaks)**

Pfälzer Rumpsteak € 13,80  
mit Pfannenzwiebeln und Brot

Rumpsteak € 13,80  
mit Kräuterbutter und Brot

Rumpsteak € 13,80  
mit frischem Knobi und Brot

Rumpsteak Russisch € 14,50  
mit Meerrettich <sup>3,9</sup>, Preiselbeeren, Käse <sup>2</sup> überbacken und Brot

**Portion Pommes, Bratkartoffeln, Kroketten, Püree € 2,80**  
**Beilagen Salat € 3,00**

## Dessert

Vanilleeis<sup>2</sup> mit heißen Himbeeren und Sahne € 5,50

Vanilleeis<sup>2</sup> mit Amarenakirschen<sup>2,9</sup> und Sahne € 5,50

Vanilleeis<sup>2</sup> mit heißer Schokolade und Sahne € 5,50

Schokoladeneis<sup>2</sup> mit Eierlikör und Sahne € 5,50

## Spirituosen

Original Pfälzer Hefe-Brand 40 % 2 cl € 2,00

Original Pfälzer Weinbrand 40 % 2 cl € 2,80

Mirabellenbrand 40 % 2 cl € 2,50

Williams Christ 40 % 2 cl € 2,50

Aquavit 40 % 2 cl € 2,50

Fernet Branca 39 % 2 cl € 2,50

Ramazzotti 30 % 2 cl € 2,50

Pfälzer Kräuterlikör 40 % 2 cl € 2,80

Weinbergspfirsichlikör 25 % 2 cl € 2,80

Ouzo 37,5 % 2 cl € 2,00

*Alle Speisen werden stets frisch zubereitet, daher bitten wir um Verständnis wenn eine kleine Wartezeit nicht zu vermeiden ist.*

*Wenn Sie Bitten oder Anregungen haben, lassen Sie es uns wissen damit wir es künftig besser machen können.*

*Wir möchten, dass Sie immer wieder gern bei uns einkehren und uns auch Ihren Bekannten und Freunden weiterempfehlen.*

*Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jeder Zeit ein guter Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwenden allergenen Zutaten. Wir halten für Sie eine separate Allergikerkarte bereit. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.*

*Mit freundlichen Grüßen*

*Ihr Team der Keschdedell*

*Küche: Karl-Heinz*

*Service: Sabine mit Familie*

### **Zusatzstoffe**

*Lieber Gast,*

*es ist uns ein Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel mit hoher Qualität zu verwenden. Leider gibt es Produkte die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind. Diese Zutaten oder Getränke haben wir für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl rechts oben. Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:*

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff*
- Nr. 2 mit Farbstoff*
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel*
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin*
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat*
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle*
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam*
- Nr. 8 mit Phosphat*
- Nr. 9 geschwefelt*
- Nr. 10 chininhaltig*
- Nr. 11 coffeinhaltig*
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker*
- Nr. 13 geschwärzt*
- Nr. 14 gewachst*
- Nr. 15 gentechnisch verändert*

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite