



Vorspeisen

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

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

Suppen

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

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



Knackige Salate

Beilagensalat mit hausgemachtem Joghurtdressing_(j,g)

3,90 €

*kleiner gemischter Salat
mit hausgemachtem Joghurtdressing_(j,g)
und Croutons_(a,g,o,p)*

5,50 €

*großer gemischter Salat
mit Balsamicodressing_(j,l,2) und hausgebackenem Brot_(a,o,p)*

10,90 €

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



Pasta

*Spaghetti_(a) in Gorgonzolasauce_(a,i,g)
mit gebratenen Champignons_(g)
und frischen Lauchzwiebeln (vegetarisch)*
11,90 €

*Fetuccine_(a,c) in roter Currysauce_(g)
mit frischen Lauchzwiebeln und gehobeltem
Hartkäse_(g,5) (vegetarisch)*
12,50 €

*Tagliatelle_(a) 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.)_(b)</i>	7,90 €
<i>gebratene Roastbeefstreifen (ca. 180g.)_(a)</i>	10,00 €
<i>gehobelter Hartkäse (ca.40g.)_(g,5)</i>	2,50 €
<i>gebratene Rinderfiletstreifen (ca. 180g.)_(a)</i>	15,00 €



Vegetarisch/Vegan

würzige Wedges_(a) mit hausgemachtem Kräuterquark_(g)
am Salatbouquet_(g,j) (**vegetarisch**)

10,90 €

knackiges Pfannengemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika,
Champignons, Zwiebeln und Oliven) mit Knoblauchöl
und hausgebackenem Brot_(a,o,p) (**vegan**)

11,50 €

Fischgerichte

hausgeräuchertes lauwarmes Lachsfilet_(d) mit
Sahnemeerrettich_(6,g)
und hausgemachten Röstitalern, Salat_(g,j)

19,90 €

gebratenes Zanderfilet_(d)
an roter Currysauce_(g) und Tomaten-Lauch-Gemüse
serviert mit Basmatireis_(g)

22,50 €



Fleischgerichte

Ein Paar gegrillte Spieße von Hähnchenbrust
mit Thai-Currysauce_(g) an Tomaten-Lauch-Gemüse
und Basmatireis_(g)
19,50 €

Medaillons von Schweinefilet
mit Gorgonzolasauce_(a,g,i) und hausgemachten Spätzle_(a,c,g)
serviert mit Salat_(g,j,l)
20,90 €

gebratene Schweinefiletspitzen_(a) in
Dijonsenf-Biersauce _(a,i,p) mit Röstitalern und Salat_(g,j)
18,90 €

gebratene Streifen von Hähnchenbrust und Paprika
in Mango-Chilisauce
serviert mit Basmatireis_(g) und Salat_(g,j)
17,50 €

Filet-Geschnetzeltes „Stroganoff“_(g,a,i) vom uruguayischen Rind
mit hausgemachten Spätzle_(a,c,g) und Salat_(g,j)
27,90 €

gebratene Roastbeefstreifen_(a)
in pikanter Puszta-Sauce_(i) mit Röstitalern und Salat_(g,j)
20,90 €



Panierte Schnitzel

*Wiener Schnitzel*_(a,c,o,p) (Kalbsschnitzel)
mit Zitrone und Pommes Frites
serviert mit frischem Salat_(g,j)
24,90 €

*Schweineschnitzel*_(a,c,o,p) Wiener Art mit Zitrone und
Pommes Frites
12,50 €

Extras zu Schweineschnitzel:

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



Steaks

*Irish Beef-Rumpsteak (ca.270g)
mit Kräuterbutter_(g), geschmorten Zwiebeln,
Pommes Frites und Salat_(g,j)*

32,90 €

*argentinisches Hüftsteak (ca. 250g.)
mit Knoblauchöl, mediterranem Gemüse und Wedges_(a)*

23,90 €

*ein Paar Tournedos vom uruguayischen Rinderfilet
mit Kräuterbutter_(g), gebratenen Champignons_(g)
und Knoblauchbrot_(a,o,p)*

35,90 €



Eis

„Bananensplit“

Vanilleeis_(g) mit Schokosauce, Banane und Sahne_(g)

7,90 €

gemischter Eisbecher (Schoko, Vanille und

Erdbeereis₍₆₎_(g)

mit Mangosauce und Sahne_(g)

6,00 €

„Coup Dänemark“

Schokoeis_(g) mit Eierlikör_(c),

Schokosauce und Sahne_(g)

6,00 €

Eiskaffee₍₃₎ mit Sahne_(g)

4,50 €

Eine Kugel Eis_(g)

1,50 €

Portion Sahne_(g)

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

Bier und Biermixgetränke (p)

Bellheimer Lord Pils vom Fass	0,3l 0,5l	2,90 € 4,50 €
Radler(4,6), Pils Cola(2,3,6)	0,3l 0,5l	2,90 € 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 €
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,50 €
Bellheimer Kristallweizen	0,5l	4,20 €



Weißweine

<i>Riesling Hochgewächs</i>	<i>Glas 0,25l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Qualitätswein, trocken, Südfrüchte,</i> <i>mit harmonischer Säure</i>	<i>Flasche 0,75l</i>	<i>17,50 €</i>
<i>Grauer Burgunder</i>	<i>Glas 0,25l</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Qualitätswein, trocken, fruchtig,</i> <i>rasig, körperreich</i>	<i>Flasche 1,0l</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Müller Thurgau</i>	<i>Glas 0,25l</i>	<i>3,70 €</i>
<i>trocken, Qualitätswein, mild,</i> <i>leicht süffig, frisch</i>	<i>Flasche 1,0l</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Riesling Qualitätswein htr</i>	<i>Glas 0,25l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>fruchtig, rasig, frisch</i>	<i>Flasche 1,0l</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Hambacher Schlossberg</i>	<i>Glas 0,25l</i>	<i>5,70 €</i>
<i>Gewürztraminer Spätlese, lieblich</i> <i>milde Säure, fruchtig, süffig</i>	<i>Flasche 0,75l</i>	<i>17,00 €</i>
<i>Chardonnay Qualitätswein trocken</i>	<i>Glas 0,25l</i>	<i>5,30 €</i>
<i>kräftig, bukettreich</i>	<i>Flasche 0,75l</i>	<i>15,50 €</i>

Rotweine

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

Andere Weine und Sekt

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

Schorle

<i>Riesling/ Weißherbstschorle</i>	<i>Glas 0,5l</i>	<i>4,70 €</i>
	<i>Glas 0,25l</i>	<i>2,50 €</i>

Alle Weine / weinhaltige Getränke enthalten Sulfite!

Whisky

<i>Glenfiddich single malt 15 Years</i>	<i>4 cl</i>	<i>9,90 €</i>
---	-------------	---------------

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 Very Special</i>	2 cl	5,20 €
<i>Remy Martin 1738</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 €



Gaststätte „Radrennbahn“ UG



Frische Pfifferlinge

*Tagliatelle in Pfifferling-Rahmsauce
mit frischen lauchzwiebeln und gehobeltem Hartkäse*
17,90 €

*Rahmpfifferlinge mit hausgemachten
Serviettenknödeln und Salat*
16,90 €

*Rahmpfifferlinge mit Schweineschnitzel
und Kroketten*
18,90 €

*Sautierte Pfifferlinge an
argentinischem Hüftsteak (ca.250g.)
mit Kräuterbutter und Wedges*
26,90 €

*Rahmpfifferlinge mit Medaillons vom Schweinefilet
und hausgemachten Spätzle, Salat*
22,90 €

Rahmpfifferlinge 6,90 €
Sautierte Pfifferlinge 7,90 €

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


