

Suppen

Maronensuppe mit weißer Schokolade verfeinert 9,⁵⁰

Tomatensuppe aus frischen Strauchtomaten mit Babymozzarella 8,⁹⁰

Gesottene Rinderkraftbrühe mit Tafelspitzstreifen, Gemüse Julienne und Markklößchen 8,⁵⁰

Vorspeisen

Camembert im Bierteig mit Preiselbeeren-Sahne-Meerrettich 13,⁹⁰

Crème Brûlée vom Ziegenkäse mit Akazienhonig und Feigencreme 14,⁹⁰

Schafskäse aus dem Ofen auf Mediterranem tomatisiertem Gemüse 14,⁹⁰

Peperoni gegrillt mit Knoblauchsoße 10,⁹⁰

Marktfrische Salate vom Pfälzer Wochenmarkt

Vorspeisensalat aus dem Garten mit Rohkostsalaten 5,⁹⁰

Feldsalat mit Speck und Buttercroutons 9,⁹⁰

Großer Gartensalat mit Rohkostsalaten 14,⁹⁰

Gasthaus-Salat, Blattsalate der Saison mit Croutons und Champignons 16,⁹⁰

Roastbeef-Salat, Blattsalate der Saison mit Roastbeef Tranchen und grünem Pfeffer 19,⁹⁰

Insulaner-Salat, Blattsalate der Saison mit Champignons, Hähnchen, Hirtenkäse 19,⁵⁰

Ofenkartoffel an Salat mit Kräuterquark

Mit frischen Gartenkräutern 14,⁹⁰

Mit Geräuchertem Lachs 18,⁹⁰

Mit Roastbeef Tranchen und gebratenen Champignons 22,⁹⁰

Ofensüßkartoffel mit warmen mediterranem Gemüse 18,⁹⁰

Ofensüßkartoffel mit Spinat, Champignons und Käse gratiniert 18,⁹⁰

Vegane und Vegetarische Gerichte

Chia-Kurkuma-Pfannkuchen mit mediterranem tomatisiertem Gemüse an Salat 15,⁹⁰ 

Veganer Burger mit Avocado-creme, Tomaten, Gurken und Pommes frites 17,⁹⁰ 

Spinat-Knödel in Gorgonzolarahm mit Walnüssen und kleinem Vorspeisensalat 17,⁹⁰

Lieblingsgerichte der Gäste

Pfälzer Kochkäseschnitzel vom Schwein mit Bratkartoffeln und Salat 24,⁹⁰

Wiener Cordon Bleu vom Schwein

mit Schinken und Käse gefüllt, Bratkartoffeln und Salat 24,⁹⁰

Elsässer Cordon Bleu vom Schwein mit Speck, Käse & Zwiebeln gefüllt,
Bratkartoffeln und Salat 24,⁹⁰

Hausgemachte Rinderroulade mit Preiselbeeren-Rotkraut und Spätzle 25,⁹⁰

Geschmorte Schweinebäckchen mit Dornfelder-Sauce und Spätzle 23,⁹⁰

Hirschgulasch mit Haselnuss-Spätzle und Preiselbeeren 25,⁹⁰

Käsespätzle mit würzigem Käse und kleinem Salat 17,⁹⁰

Gesottener Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Wurzelgemüse und Bouillon-Kartoffeln 24,⁹⁰

Sauerbraten mit Knödel und Preiselbeeren-Rotkraut 25,⁹⁰

Hauptgerichte

Pfälzer Fleeschknepp mit Meerrettich und Bratkartoffeln 15,⁹⁰

Tomahawk vom Schwein mit gebratenen Kartoffeln, Gemüse und Kräuterbutter 28,⁹⁰

Schweineschnitzel Wiener Art mit Salat 22,⁹⁰

Dazu nach Wahl

Pommes Frites, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln oder hausgemachte Spätzle

Saucen nach Wahl

Rahmsoße, Champignonrahmsauce oder Pfefferrahm

Rumpsteak vom Grill mit Salat 33,⁹⁰

Dazu nach Wahl

Pommes Frites oder Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln,

Gebratene Zwiebeln oder Kräuterbutter

Saucen Extra : Rahmsoße, Champignonrahmsauce oder Pfefferrahm 3,⁹⁰

Pasta

Penne Gasthaus mit Hähnchenstreifen, Tomaten, Mozzarella und Tomatensoße 18,⁹⁰

Linguine mit gebratenen Garnelen, Gartenkräutern und Knoblauch 23,⁹⁰

Penne Mediterran mit Spinat, verfeinert mit Knoblauch, Muskat und Ricotta 16,⁹⁰

Linguine mit frischem Lachs und Kapern in Weißweinrahm 19,⁹⁰

Flammkuchen oder Pinsa

Flammkuchen Elsässer, mit Speck, Schmand und Zwiebeln 13,⁹⁰

Flammkuchen Mediterran, mit Schmand, Oliven, Tomaten und Rucola 13,⁹⁰

Flammkuchen Salmone , mit Lachs, Schmand und frischem Blattspinat 14,⁹⁰

Pinsa des Hauses mit Salat von Tomaten, Rucola, Peperoni und Grana Padano Käse 15,⁹⁰

Pinsa Caprese, mit Tomaten, Pinien und Mozzarella 14,⁹⁰

Frischer Fisch

Dorade Mediterran aus dem Ofen mit Rosmarinkartoffeln 24,⁹⁰

Lachsmedaillons mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 25,⁹⁰

Zanderfilet mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln 27,⁹⁰

Kindergerichte

Pasta mit Tomatensoße 9,⁹⁰

Spätzle mit Rahmsoße 9,⁹⁰

Kinderschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup 11,⁹⁰

Dessert

Crème Brûlée mit Kirschgrütze 9,⁹⁰

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne 9,⁹⁰

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Kirschgrütze, Vanilleeis und Sahne 9,⁹⁰

Empfehlungskarte

Feldsalat mit Speck und Croutons 10,⁹⁰

Kürbisrahmsuppe mit Schmand, Thymian und Akazienhonig verfeinert 9,⁵⁰

Linguine mit frischen Steinpilzen, Gartenkräutern und Knoblauch 28,⁹⁰

Kalbsleber auf Kürbis-Kartoffelstampf mit Apfel und Zwiebeln 26,⁹⁰

Frische Muscheln Mediterran mit Tomatensoße, Zwiebeln und Mediterranen Kräutern 18,⁹⁰

Frische Muscheln Vino Bianco mit Weißwein, Zwiebeln, Lorbeer und frischen Kräutern 18,⁹⁰

Frische Muscheln Gorgonzola mit Weißweinrahm und Gorgonzola 19,⁹⁰

Ab 1. November bis 23. Dezember

Ganze Gans gefüllt mit Bratwurstfüllsel, Trauben und Wurzelgemüse mit Rotkraut, Maronen und Kartoffelknödel

Inklusive 4 Feldsalate als Vorspeise und Bratapfeldessert

Auf Vorbestellung für 4 Personen 180,⁰⁰

Barbarie Entenbrust mit Wirsingsäckchen, Kartoffelgratin und Orangen-Karamell-Sauce 28,⁵⁰

Barbarie Entenkeule mit Preiselbeeren-Rotkraut, Kartoffelknödel und Maronen-Sauce 28,⁵⁰

Gänsebrust mit Preiselbeeren-Rotkraut, Kartoffelknödel und Maronen-Sauce 29,⁹⁰

Gänsekeule mit Preiselbeeren-Rotkraut, Kartoffelknödel und Maronen-Sauce 29,⁹⁰

Gans-Satt-Menü

Gänsebrust & Gänsekeule mit Preiselbeeren-Rotkraut, Kartoffelknödel und Maronen-Sauce 38,⁹⁰