

## 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

\*\*\*

35,90

## 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, butterzarten Kartoffelknödeln, die ebenfalls schon seit Jahrzehnten von unseren Gästen gelobt werden.

Sauerbraten mit hausgemachten Kartoffelknödel 21,90

Auf Wunsch gerne glutenfrei