

AKTUELLE



Spargelcremesuppe mit Sahnehaube 6,50
Asparagus cream soup with whipped cream

Portion Pfälzer Stangenspargel 14,50
& Sauce Hollandaise *oder* zerlassene Butter dazu Dampfkartoffeln
Serving of asparagus to steam potatoes & Hollandaise sauce or melted butter

Stangenspargel mit Roh - Schinken 18,50
& Sauce hollandaise *oder* zerlassene Butter dazu Dampfkartoffeln
Serving of asparagus to steam potatoes & Hollandaise sauce or melted butter & smoked ham

Stangenspargel mit Koch - Hinterschinken 18,50
& Sauce hollandaise *oder* zerlassene Butter dazu Dampfkartoffeln
Serving of asparagus to steam potatoes & Hollandaise sauce or melted butter & boiled ham

Stangenspargel mit Schnitzel "Wiener Art" 19,50
& Sauce hollandaise *oder* zerlassene Butter dazu Dampfkartoffeln
Serving of asparagus to steam potatoes & Hollandaise sauce or melted butter & pork cutlet

Stangenspargel mit gegrilltem Putensteak 20,50
& Sauce hollandaise *oder* zerlassene Butter dazu Dampfkartoffeln
Serving of asparagus to steam potatoes & Hollandaise sauce or melted butter & Turkey Steak

Stangenspargel mit gegr. Wolfsbarschfilet 26,50
& Sauce hollandaise *oder* zerlassene Butter dazu Dampfkartoffeln
Serving of asparagus to steam potatoes & Hollandaise sauce or melted butter & grilled sea bass fillet

Stangenspargel mit kleinem Rumpsteak 28,50
& Sauce hollandaise *oder* zerlassene Butter dazu Dampfkartoffeln
Serving of asparagus to steam potatoes & Hollandaise sauce or melted butter & small Beefsteak

Spargel-Quark-Maultaschen
in Kräuterrahm
11,90

Asparagus quark Swabian pockets in herbal cream

Flammkuchen „Spargel“
mit Pfälzer Spargel & italienischem Landschinken
12,90

*Flame cake "Asparagus"
with asparagus pieces & Italian smoked ham*



Mittagstisch

14. - 21. April 2019

(Solange Vorrat reicht)

Sonntag:

Schweine-Krustenbraten mit Dunkelbiersauce
dazu Speckbohnen & Semmelknödel 16,90

Montag:

Spaghetti in Pesto-Sahne mit Rucola & Tomaten 7,40

Dienstag:

Pfälzer-Zwiebel-Schnitzel mit pikanter Zwiebelsauce
dazu Pommes frites und Blattsalat 8,40

Mittwoch:

Rinder-Saftgulasch mit frischer Paprika dazu Knöpfe 8,40

Donnerstag:

Rahmspinat mit Spiegelei dazu Dampfkartoffeln 7,40

Karfreitag:

Doradenfilet / Grillgemüse, dazu Rosmarinkartoffeln 13,90

Lachsfilet unter Bärlauchkruste, dazu Safran-Risotto 14,90

Heilbuttfilet / Spargel-Tomaten-Ragout, Petersilienkartoffeln 15,90

Unser Samstags - Eintopf - nach Großmutter's Rezept

Hühner-Nudel-Eintopf mit Gemüse dazu Landbrot 5,90

Ostersonntag + Ostermontag

Verschiedene Ostermenüs & Auswahlkarte

Gerichte der Woche:

Gegrilltes Wolfsbarschfilet

auf Bärlauchsahne mit Fettuccini-Nudeln und Salatteller
16,90

*Grilled sea bass fillet on wild garlic cream
with fettuccine noodles and salad*

Bärlauch-Ricotta-Knödel

in Buttermilch-Champignonsauce
10,90

Wild garlic ricotta dumplings in buttermilk mushroom sauce

Kaltes Roastbeef zartrosa gebraten

mit Remoulade, serviert mit goldgelben Bratkartoffeln
12,90

*Cold roast beef pink fried with homemade tartar sauce,
served with golden fried potatoes*

Gebackener Ziegenkäse

an Wildkräutersalat mit Feigen
in Senf-Honig-Dressing, dazu Baguette
9,90

*Baked goat's cheese with wild herbs salad with figs
in mustard-honey dressing, with baguette*

Wochenkarte