



Suppen / Soups

Pfälzer Grumbeersupp mit Speck 7,G,I <i>Palatines potato soup with bacon 7,G,I</i>	€	4,90
Zwiebelsuppe Elsässer Art 7 <i>Onion soup the Alsatian way 7</i>	€	4,50

Salate -knackig und frisch- / Salads

Feldsalat mit gebratenem Speck und Croutons A <i>Lamb's lettuce with bacon and croutons A</i>	€	8,70
Variation von knackigen Pfälzer Blattsalaten mit gebratenen Putenbruststreifen und Baguette A <i>Variation of crisp leaf salad with roasted turkey breast strips and baguette A</i>	€	9,90
Dressing nach Wahl: Joghurdressing 7, 10, G Senf-Kräuterdressing 7, 10, J Kartoffeldressing 7, 10	<i>Dressing to select: yoghurt dressing 7, 10, G mustard herb dressing 7, 10, J potato dressing 7, 10</i>	

Vegetarisches / Vegetarian

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln dazu ein kleiner Salat A, C, G <i>Homemade cheese noodles with fried onions and a small salad A, C, G</i>	€	9,50
Spaghetti mit hausgemachter Pesto dazu sautierte Kirschtomaten A, E <i>Spaghetti with homemade pesto and sautéed cherry tomatoes A, E</i>	€	10,60
Weißer Käse -Pellkartoffeln mit Quark G <i>Jacket potatoes with quark G</i>	€	8,00



Fisch / Fish

Räucherlachsteller mit Sahnemeerrettich an Salatbouquet und Gemüserösti <i>A, C, D, G</i> <i>Smoked salmon with horseradish cream, a salad bouquet and vegetables rösti A, C, D, G</i>	€	11,50
Gebratenes Lachsfilet auf süßsaurem Wokgemüse und Duftreis <i>D, E, F, K</i> <i>Roasted salmon fillet with sweet and sour wok vegetables and fragrant rice D, E, F, K</i>	€	15,50
Gegrilltes Zanderfilet auf Spitzkohlgemüse und Rosmarinkartoffeln <i>D</i> <i>Grilled pike-perch fillet with pointed cabbage and rosemary potatoes D</i>	€	16,50

Fleischgerichte / Meat

Geschnetzeltes von der Pute in Champignonrahmsauce dazu Butterspätzle <i>7, A, C, G</i> <i>Stripes of turkey in mushroom cream sauce with buttered Spätzle 7, A, C, G</i>	€	15,50
Rumpsteak „Pfälzer Art“ mit gebratenen Zwiebeln, Bratkartoffeln und kleinem Salat <i>Rump steak with grilled onions, roast potatoes and a small salad</i>	€	22,50
Schnitzel „Wiener Art“ mit Steakhouse Fries und Beilagensalat <i>A, C</i> <i>Wiener schnitzel with steakhouse fries and side salad A, C</i>	€	14,00
Pfälzer Teller Saumagen, Leberknödel und Bratwürstchen auf Sauerkraut serviert mit Kartoffelpüree <i>4, 7, G</i> <i>Palatine plate with stuffed pig's stomach, liver dumpling and sausages on top of sauerkraut and mashed potatoes 4, 7, G</i>	€	12,90

Dessert

Panna Cotta mit Fruchtsauce <i>2, 5, G</i> <i>Panna cotta with fruit sauce 2, 5, G</i>	€	5,90
Apfelbeignettes mit Vanilleeis und Sahne <i>2, 5, A, C, G</i> <i>Apple fritters with vanilla ice cream and cream 2, 5, A, C, G</i>	€	5,50
Crème Brûlée mit Himbeersorbet <i>2, 5, C, G</i> <i>Crème brûlée with raspberry sorbet 2, 5, C, G</i>	€	6,50



	Zusatzstoffe	Additives		Allergene	Allergenic
1	Konservierungsstoffe	<i>Preservatives</i>	A	Glutenhaltig	<i>Gluten</i>
2	Farbstoff	<i>Food dye</i>	B	Krebstiere	<i>Crustaceans</i>
3	Antioxidationsmittel	<i>Antioxidants</i>	C	Eier	<i>Eggs</i>
4	Phosphat	<i>Phosphate</i>	D	Fisch	<i>Fish</i>
5	Süßungsmittel	<i>Sweeteners</i>	E	Erdnüsse	<i>Peanuts</i>
6	Geschwärzt	<i>Blackened</i>	F	Soja	<i>Soy</i>
7	Geschmacksverstärker	<i>Flavour enhancer</i>	G	Milchprodukte	<i>Dairy products</i>
8	Koffeinhaltig	<i>Caffeinated</i>	H	Schalenfrüchte	<i>Peel fruits</i>
9	Chininhaltig	<i>Quinine</i>	I	Sellerie	<i>Celery</i>
10	Säuerungsmittel	<i>Acidifiers</i>	J	Senf	<i>Mustard</i>
11	Geschwefelt	<i>Sulphuretted</i>	K	Sesamsaat	<i>Sesame seeds</i>
12	Gewachst	<i>Waxed</i>	L	Schwefeldioxid und Sulfite	<i>Sulfur dioxide and sulfite</i>
13	Gentechnisch verändert	<i>Genetically modified</i>	M	Lupinen	<i>Lupins</i>
			N	Weichtiere	<i>Molluscs</i>