

Vom 13.8. – 24.8.:

Fleischwurst - Carpaccio
Scheiben von der Fleischwurst / Senf-Vinaigrette /
rote Zwiebeln / Tomate / Radieschen
mit:
..... Bauernbrot
..... Bratkartoffeln

Wildhackbällchen / gebackener Fetakäse
Couscous-Salat / Tomaten-Bruschetta

Ofenkartoffel gefüllt mit Pfifferlingen
in Gremolata (Petersilie-Zitrone-Olivenöl) geschwenkt
Salat - Parmesandressing

Spießbraten Burger / Pommes
Spießbraten / Spundekäs / Barbecue-Sauce /
Salat / Tomate / Essiggurke

Vanilleeis / heiße Himbeeren /
Sahne / Amarettinibrösel

Vom 27.8. – 7.9.:

echter Räucherlachs
Dill Dip / Reibekuchen / Salatbouquet

Spinatknödel
Kombination aus Spinat /Käse und einer Semmelknödelmasse
in Salbeibutter / geriebenem Parmesan

Spinatknödel
gedünsteten Waldpilzen /
Kombination aus Spinat /Käse und einer Semmelknödelmasse
in Salbeibutter / geriebenem Parmesan

Weinhaus Burger / Pommes
Rinder Patty / Burger Sauce / Bergkäse /
Essiggurke / Rotwein-Bacon-Zwiebeln / Salat

Scaloppine alla pizzaiola
kleine Schweinefiletschnitzel /
Tomatensauce / Knoblauch / Oliven /
Linguine

Zitronensorbet / Minze
auf Melone / Sommerfrüchte

Vom 8. – 15.9. haben wir
Betriebsferien!
Ab dem 17.9. ist wieder
geöffnet.

Ab dem 20.9. gibt es unsere
hausgemachte Spansau /
Füllselkartoffeln / Endiviensalat

Änderungen unseres Angebotes möglich!

Vom 17.9. – 28.9.:

Flammkuchen Elsässer Art
Crème fraîche / Zwiebeln / Dörrfleisch

Flammkuchen Elsässer Art / gratiniert mit Käse
Crème fraîche / Zwiebeln / Dörrfleisch

Flammkuchen vegetarisch
Creme Fraichê / Cherry – Tomaten / Schafskäse / Oliven /
Frühlingszwiebeln

Schlich's gefüllte Klöße
2 Stück / gefüllt mit Hackfleisch / Leberwurst / Lauch /
dazu eine Zwiebel- Dörrfleisch-Rahmsoße

Füllselkartoffeln hausgemacht/
eine Spezialität aus gewürfelten Kartoffeln,
Hackfleisch, gemahlener Leber /
Endiviensalat

Mousse au Chocolat
Sahnehaube / Schokosplitter

Freitag und Samstag:
Hausgemachte Spansau /
Füllselkartoffeln / Endiviensalat
Nur auf Vorbestellung!

Vom 1.10. – 12.10.:

Flammkuchen Elsässer Art
Crème fraîche / Zwiebeln / Dörrfleisch

Flammkuchen Elsässer Art / gratiniert mit Käse
Crème fraîche / Zwiebeln / Dörrfleisch

Flammkuchen Ziegenkäse
Crème fraîche / Ziegenkäse / rote Zwiebeln / Honig / Rosmarin

Ebernburger Wurstsalat
Gewürzgurken / Zwiebeln / Tomaten / Käse /

..... Bauernbrot Bratkartoffeln

Krustenschweineschinken / gegart in Dornfelder
Dornfeldersauce / Semmelknödel / Krautsalat

Pflaumen-Zimt-Crumble
Amarettini-Bröseln / Vanilleeis

Freitag und Samstag:
Hausgemachte Spansau /
Füllselkartoffeln / Endiviensalat
Nur auf Vorbestellung!

Vom 15.10. – 28.10.:

Cremige Kürbissuppe
Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne

Herbsttrio
Kürbissuppe / Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken)
mit Trauben-Rucola-Salat/
Pilz-Crostini / Baguette

Leberknödel / geschmorte Zwiebeln /
Riesling-Sauerkraut / Kartoffelpüree

Waldpilze in einer Riesling-Sahne-Sauce /
Ziegenfrischkäse / Rucola / Bandnudeln

Kaiserschmarrn / Preiselbeeren /
Vanillesauce

Freitag und Samstag:
Hausgemachte Spansau /
Füllselkartoffeln / Endiviensalat
Nur auf Vorbestellung!

Vom 31.10. – 3.11.:

Cremige Kürbissuppe
Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne

Vitello Tonnato
kalte gebratene Kalbfleischscheiben /
Thunfischsauce / Kapern / Baguette

Spinatknödel
Kombination aus Spinat /Käse und einer Semmelknödelmasse
in Salbeibutter / geriebenem Parmesan

Spinatknödel /gedünsteten Waldpilzen
Kombination aus Spinat /Käse und einer Semmelknödelmasse
in Salbeibutter / geriebenem Parmesan⁷ Gluten, Ei, Laktose, Sellerie

grobe Bauernbratwurst
Dornfelder-Sauce / Kürbis-Kartoffelpüree

creme Brulee

Vom 7.11. – 10.11.:

Cappuccino von der Schwarzwurzel
cremig Schwarzwurzelsüppchen mit Milchhaube

Raclette – Kartoffeln
Lauch in Weißwein / Kartoffelscheiben/
Überbacken mit Raclette Käse / knuspriger Serrano Schinken

Sankt Martins Gänsekeule knusprig gebraten
Dornfelder-Sauce / Rotkraut / Kartoffelklöße

Apfelringe im Teigmantel
Zimt-Vanillesauce / Haselnusseis

Vom 14.11. – 17.11.:

Cappuccino von der Schwarzwurzel
cremig Schwarzwurzelsüppchen mit Milchhaube

Tatar vom Rind
Zwiebeln / kleine Gewürzgurkenwürfel / Schnittlauch / Kapern /
Eigelb (auf Wunsch ein Spiegelei) / Butter / Bauernbrot

Parmesan-Risotto / Geflügelleber gebraten /
Rotwein-Sahne-Jus verfeinert mit Speck - Schalotten Würfeln /
Blattsalat

parmesan-Risotto / Garnelen in Knoblauchöl /
Gedünstete Cherry-Tomaten / gehobelter Parmesan

Schokoladentörtchen warm / weicher Schokoladenkern
Himbeerpüree / Vanilleeis / Sahne

Vom 21.11. – 24.11.:

Kartoffelsuppe
Kräuteröl / knusprige Brotchips

Kartoffelsuppe mit gebackener Blutwurst
Kräuteröl / knusprige Brotchips

Rinderrouladen nach Großmutter's Art
gefüllt mit Frühstücksspeck / Zwiebeln / Senf / Essiggurken
Rotkraut / gebackene Schupfnudeln

Linguine Räucherlachs in Senfsahnesauce /
Mascarpone / Zitrone / Zwiebel / Senf^f

Kakaowaffel frisch gebacken
Eierlikör / Sahne / Krokant

Vom 28.11. – 1.12.:

Kartoffelsuppe
Kräuteröl / knusprige Brotchips

Pfälzer Stulle
gebackener Saumagen auf geröstetem Bauernbrot / Spundekäs /
Salat / Rotweinzwiebeln / Spiegelei

Kartoffelpüree / Feldsalat - Balsamico-Dressing /
gebratene Speckwürfel / karamellisierten Maronen /
geröstete Kürbiskerne

Kalbsleber gebraten
geschmorte Zwiebeln / Apfel-Rotwein-Chutney /
Kartoffelpüree³ / Feldsalat - Balsamico-Dressing

Panna cotta / Amarenakirschen
weiße Schokoraspeln

Vom 5.12. – 8.12.:

Rote Beete Süppchen
Meerrettich- Crème fraîche

Entenbrust geräuchert / Linsensalat
Feldsalat mit Balsamico-Dressing /
Cumberlandsauce / Baguette

Pfannkuchen-Schnecken
gefüllt mit würzigem Hackfleisch/
überbacken mit einer Frischkäsecreme

Hirschgulasch geschmort
Dornfelder-Sauce / Semmelknödeln / Rosenkohl

Spekulatius Tiramisu
Spekulatius / Mascarpone / Himbeeren

Vom 12.12. – 15.12.:

Rote Beete Süppchen
Meerrettich- Crème fraîche

echter Räucherlachs
Dill Dip / Reibekuchen / Salatbouquet

Roastbeefstreifen gebraten
Tagliatelle / Rote Pfeffer-Whiskey-Sauce / Champignons

Tafelspitz vom Rind / Meerrettichsauce
Rahmwirsing / Salzkartoffeln

Spekulatius Tiramisu
Spekulatius / Mascarpone / Himbeeren

Vom 19.12. – 22.12.:

Maronensuppe
knusprig gebratene Baconwürfel

Wintertrio
Rote Beete Carpaccio / Ziegenfrischkäsebrösel
Maronensuppe - geräucherte Entenbrust
Baguette

Rinderbraten weihnachtlich geschmort
in Portwein-Rotweinsauce /
Kartoffel-Wirsing-Püree beträufelt mit Salbei-Haselnussbutter

Wildhackbällchen / Rosmarin-Wildfond mit Sahne
Linguine / Pfifferlinge / Preiselbeeren

Orangen – Creme Brulee

