

## **Suppe**

Pfälzer Kartoffelsuppe mit Speckchips und gebratenen Morcheln 5.60 Euro

Pikante Apfel-Currycremesuppe mit geräucherter Entenbrust und frischem Koriander 5.90 Euro

## **Vorspeise**

Gegrillter Ziegenkäse auf Rucculasalat mit hausgemachtem Ananas-Mango Chutney 10.80 Euro

## **Salate**

Knackige Salate der Saison, mit weißem Balsamicodressing, Croutons und

- Backhendl und Kürbiskernöl 11.80 Euro
- Gegrillten Riesengarnelen 13.80 Euro
- Gebratenen Rinderlendenstreifen 12.80 Euro

Kleiner Beilagensalat 3.50 Euro

Großer Beilagensalat 6.00 Euro

## **Pasta**

Tagliatelle mit Spargelspitzen, Parmesanspäne und gemischtem Salat 9.80 Euro

## **Fisch**

Saiblingsfilet auf Zucchini-Tomaten-Gemüse mit glacierten Kräuterkartoffeln 15.90 Euro

Meeresfrüchtepfanne mit gebratenem Reis und knackigem Gemüse 13.80 Euro

## **Spargel**

Spargel-Curry mit gegrillten Rinderlendenstreifen  
und aromatisiertem Jasminreis 14.80 Euro

Abendsberger Bio Spargel mit Petersilkkartoffeln,  
zerlassener Butter und

- gekochtem Schinken 13.50 Euro
- Schweineschnitzel 15.80 Euro

## **Geflügel**

Knusprige Fränkische „Jung Ente“ in  
deftiger Sauce mit Kartoffelknödel und Blaukraut

¼ Ente 10.90 Euro

½ Ente 12.90 Euro

Frisches, halbes „Bayrisches Hendl“ mit  
hausgemachtem Kartoffel-Radieserl-Salat

- Zubereitungszeit ca. 20 –30 Minuten 9.80 Euro

## **Schwein**

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Preiselbeeren,  
Pommes Frites und gemischtem Salat 9.20 Euro

Grillplatte vom Schweinenacken mit hausgemachter  
Kräuterbutter, dazu eine Ofenkartoffel mit  
Sauerrahm 12.50 Euro

## **Rind**

Rinderlendensteak im Seranoschinkenmantel  
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat 16.80 Euro

## **Kalb**

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren  
und gemischtem Salat 16.80 Euro

## **Dessert**

Hausgemachtes Panna Cotta mit Himbeermark  
und frischen Früchten 5.40 Euro