

# Speisekarte

Feine, pikante, rote Pfälzer Weinrahmsuppe mit Zimtroulons 5.50

Hausgemachte deftige Krautbrühe mit Speckknödelchen und Gemüse 4.50

## Kleine Vorspeise

Warme Feige auf salziger Karamellsobe 8.-  
mit Serranoschinken und Ziegenfrischkäsedip

## Salate

Verschiedene Salate mit gebratenen Putenbruststreifen 9.90  
im pikantem Senf Dressing

Bunter Salat mit gebratenen Pfefferlingen, Artischocken und  
gehobelten Grana Padano in Balsamico Vinaigrette 11.50

Knackige Salate mit gebratenen Scampispiß 11.50  
in feiner, roiber Balsamico-Minzvinaigrette

Zu den Salaten servieren wir einen Brotkorb.

Schweinerückensteak in einer Rotweinsobe mit Champignons, 12.50  
Zwiebeln, Senf und Kräutern dazu knusprige Fingernudeln und Bohnen

Putenröllchen im Speckmantel mit Ziegenkäse und Zuredschen gefüllt 12.80  
dazu Sherryrahmsobe, Reis und Möhrchen

Maishähnchenbrust in weißer Portwein-Hollunderblitensobe 12.90  
mit Jagliatelle und gebackenen Kürbisspalten

Tintenfischfilet gebraten mit Cocktailtomaten, Oliven, Zucchini und Zwiebeln  
mit Knoblauch, Kräutern und Chili gemischt, in Weißwein geschwenkt 16.-  
dazu Reis

Schweinemedaillons in Salberahmsobe mit gebratenen Pfefferlingen 16.80  
und hausgemachten Spätzle

Rottaler Jungbullensteak in Rotwein-Schalottensobe 17.80  
mit Radicchio im Speckmantel und kleinen, geschmachten Kartoffeln

Mirschwürfel geschmort mit Pilzen, Rotwein und Gemüse 15.50  
dazu gebratene Servietten-Feigen-Knödelscheiben

Deflige Kässpitzen in Gorgonzolasoße mit Röstzwiebeln 8.90

Ofengebackene Kürbisspalten auf fruchtig scharfer Paprika-Mangosöße  
mit Bauernrösti und kleinem Salat 10.80

Cremiges Risotto mit ofengegarter Roter Bete, gerösteten Pinienkernen  
gebäurten Ziegenkäse und Thymianhonig 12.20

Tagliatelle geschwenkt mit Pfefferlingen, Steinpilzen, jungen Zwiebeln  
und kleinen Tomaten in würziger Vanille-Chilisahne 12.50  
mit frischem Rucola serviert

## Dessert

Topfknödel mit Zwetschgen gefüllt in braunen Butterbröseln 5.50

Feines Schokoladen-Brandymousse auf Sauerkirschsöße 5.50

Milch-Eisvariation mit gebackener Birne und Pekannüssen 5.50

Verschiedene Käsespezialitäten mit Weintrauben, Feigensenf 8.20  
und Brot