

Spezialitäten vom Pfälzer Weiderind

vom 19. – 28. Mai 2017



Naturnah erzeugtes Fleisch aus der extensiven Mutterkuhhaltung.
 „Der Schutz der Natur ist nur durch Nutzung möglich.“
 Die Galloway-, Aubrac- und Heck-Rinder haben sich zuvor als vierbeinige
 Landschaftspfleger nützlich gemacht und Tal-, Hang- und Streuobstwiesen
 und sogar Waldweidestandorte offen gehalten.

Zu den Hauptgerichten nehmen Sie sich bitte Salate vom Buffet

Hausgemachte Maultaschen mit Füllung vom Pfälzer Weiderind an Balsamicojus und kleinem Gemüse	14,50
*	
Weiderind-Brust aus dem Gemüsesud, mit Apfel-Meerrettichsoße Essiggurkenfächer und Kräuterkartoffeln	16,90
*	
In Dornfelder Rotwein geschmorte Würfel vom Pfälzer Weiderind mit Speckchampignons und Serviettenknödel	17,90
*	
Für Kenner und Genießer: Unbedingt mal probieren ! Zart gedünstete Zunge vom Weiderind mit Schnittlauchsoße Tomaten und Lauchzwiebeln, dazu Dauphinekartoffeln	17,90
*	
Rheinischer Sauerbraten vom Weiderind mit Mandeln und Rosinen, dazu Pfälzer Kartoffelknödel	18,50

Unsere besondere Empfehlung:

Pfälzer Weiderind-Pfanne
 mit Sauerbraten, geschmorte Rinderwürfel und Maultaschen
 dazu hausgemachte Knöpfe 18,90