

Pfälzerwaldwochen -ab 13. Oktober 2023-



Suppen/Vorspeisen:

Cremesuppe von Pfälzer Maronen (aus dem eigenen Garten)	6,90
Kartoffelsuppe mit gerösteter Blutwurst (oder mit Croutons)	5,90
Carpaccio vom Pfälzer Saumagen mit gebackenen Kartoffelwürfeln	7,90
Delice von Blattsalaten mit krossen Speckchips	8,90

Hauptgerichte:

Dreckische Grumbeere:	
Gebratene Kartoffelwürfeln mit Hausmacherwurst und Spiegelei	13,90
Pfälzer Fläschknepp mit Meerrettichsoß' und kleine Kartoffeln	15,90
Gegrillter Saumagen mit Wein-Sauerkraut und Kartoffelpüree	13,90
Rinderhüftsteak „wie´s die Pfälzer lieben“	
frittierte Zwiebeln, frische Rahmchampignons und Kartoffelwürfel	22,90

Desserts:

3 kleine hausgemachte Dampfnudeln mit Salzkruste und Vanillesoße	6,90
„Geeiste Obstlerkugel“ hausgemachtes Sorbet mit Pfälzer Obstler	5,90