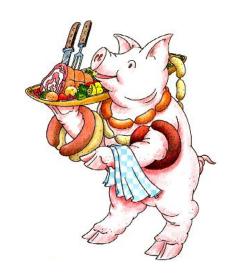
HERZLICH WILLKOMMEN ZUM SCHLACHTFEST IM





Zu diesen Gerichten servieren wir Ihnen eine Wurstsuppe, Wein-Sauerkraut und Kartoffelpüree

Beilagensalat vom Buffet 3,90

1 Paar hausgemachte Bauernbratwürste	10,90
Original Pfälzer Saumagen vom Grill	11,90
Pfälzer Bauernteller mit Bratwurst, Saumagen und Leberknödel	12,90
Schlachtplatte mit Bratwurst, Wellfleisch, Nierchen, Leber- und Blutwurst	13,90
Wellfleisch vom Schweinekamm und magerem Bauch mit Nierchen	11,90

Nach dem Essen: ein eisgekühlter Aquavit 2,90

Suppen und Vorspeisen

Grünkernsuppe mit Markklößchen	5,50
Feldsalat mit gerösteten Kernen und Speckcroutons	6,90
Carpaccio vom Saumagen in Kräuter-Vinaigrette, mit Kartoffelwürfelchen 7,90	

Hauptgerichte

Hausgemachte Spinatknödel mit Frischkäsesoße und kleinen Gemüsewürfelchen überbacken	12,90
Kräuter-Pfannkuchen mit frischen Champignons in Rahm überbacken	12,90
Hausgemachte Falafel aus Kichererbsen/Haferflocken/Sonnenblumenkernen auf Kartoffel-Pfannengemüse und Knobi-Schmand Dip	13,90

"Dreckische Grumbeere" gebratene Kartoffelwürfel, Zwiebeln, Leber- und Blutwurst und Spiegelei	13,90
Schweizer Schnitzel vom Schweinerücken mit Schinken und Käse überbacken, Frischkäsesoße und Pommes frites	13,90
Herrensteak vom Schweinerücken (mind. 300g Rohgewicht) mit Kräuterbutter, geröstetem Knoblauch und Pommes im Körbchen	15,90
Geheimtipp unserer Stammgäste: Zarte Leber vom Grill mit Preiselbeerapfel, Rotweinjus, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree	15,90
Pfeffersteak vom argentinischen Rind mit Pfefferrahm, milde Pepperoni, Röstzwiebeln und Kartoffelrösti	19,90
Gegrilltes Zanderfilet mit Gemüsevariation und Dauphinekartoffeln	20,90
Desserts:	
Apfelstrudel mit Eiskugel und Vanillesoße	6,50
"Schokotraum" hausgemachtes Schokoküchlein mit flüssigem Kern und Eiskugel	6,90
Eisparfait mit eingedickten Sauerkirschen	7,20

Den Aushang über die Allergen-Dokumentation und Zusatzstoffzulassungsverordnung finden Sie im Ausschankbereich. Bitte fragen Sie unsere Service-Mitarbeiter.