

Getränke-Empfehlung

Wenn Sie mal keine Lust auf Apfelschorle haben:

„Pfalzwasser“ 0,33 4,90

Pfalzwasser weiß wird aus feinem, schonend entalkoholisierem Weißwein aus biologischem Anbau gewonnen, mit einem Schuss herrlich frischem Traubenmost veredelt – ganz ohne künstliche Geschmacksverstärker und ohne künstlichen Zucker. Mit Pfalzwasser jeden Anlass stilvoll und ohne Alkohol unbeschwert genießen.

Kastaniensuppe von Pfälzer Maronen mit altem Portwein	6, ⁹⁰
In Rotwein geschmorte Würfel von der Hirschkalbskeule mit Preiselbeersöße und hausgemachte Eierspätzle	18, ⁹⁰
Für Feinschmecker: Medaillons vom Hirschkalb mit Maronenkruste auf Wirsinggemüse, mit Weintrauben und Schupfnudeln	24, ⁹⁰

Weitere Pfälzer und saisonale Spezialitäten auf den folgenden Seiten:

wie z.b... Kürbissuppe
Karamellisierter Ziegenkäse auf roter Bete

Waldpilzpfännchen mit Semmelknödel
Omas Menü mit zartem Schweinebraten
Dreckische Grumbeere

Hausgemachte Desserts:
(weitere Dessertklassiker auf der Eiskarte)

Karamell-Orangen Panna cotta mit Sauerkirschen	6, ⁹⁰
3 kleine hausgemachte Dampfnudeln mit Salzkruste mit Vanillesöße	6, ⁹⁰
Schokotraum: Hausgemachtes Küchlein mit flüssigem Kern Vanillesöße und Eiskugel	6, ⁹⁰
Schokotraum-Set: Schokoküchlein mit Eiskugel, Vanillesöße und Espresso	8, ⁹⁰