

Suppen

<i>Kartoffelsuppe</i> ⁹	4.80
<i>Rinderbrühe mit:</i>	
<i>Markklöschen</i> ^{1 2 9}	5.50
<i>Leberknödel</i> ^{1 2 9}	5.50

Vorspeisen

<i>Gegrillte Peperoni mit Baguette</i> ¹	7.80
<i>Garnelen mit Knoblauch, Weißwein und Baguette</i> ^{12 13}	10.60
<i>Büffelmozzarella mit Tomaten, Pesto und Baguette</i> ^{1 7 8}	10.60
<i>Rote Bete Carpaccio mit Ziegenkäse und Salat</i> ^{7 8 13}	11.20

Salate

<i>Beilagensalat</i> ^{3 7 9 10 13}	4.50
<i>Großer Salat mit:</i>	
<i>Putenstreifen</i> ^{3 7 9 10 13}	13.50
<i>Garnellen</i> ^{2 3 7 9 10 13}	13.50
<i>Rinderstreifen</i> ^{3 7 9 10 13}	14.80

Hauptspeisekarte

<i>Pfälzer Teller mit Sauerkraut und Kartoffelpüree</i> ^{1 3 7 9 10}	15,50
<i>Leberknödel mit Sauerkraut und Kartoffelpüree</i> ^{1 3 7 9 10}	13,80
<i>Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree</i> ^{1 3 7 9 10}	13,80
<i>Saumagen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree</i> ^{1 3 7 9 10}	13,80
<i>Panierter Schafskäse mit Salat und Baguette</i> ^{1 3 7 9 10}	11,80
<i>Gebackener Schafskäse mit Tomaten, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven, Kräutern der Provence und Baguette</i> ^{1 3 7 9 10}	12,50
<i>Schnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln oder Pommes und Salat</i> ^{1 3 7 9 10 13}	14,80
<i>Cordon Bleu mit Salat und Bratkartoffeln oder Pommes</i> ^{13 7 9 10 13}	16,80
<i>Winzersteak mit Zwiebeln oder Kräuterbutter, serviert mit Salat, dazu Bratkartoffeln oder Pommes</i> ^{7 9 10 13}	16,50
<i>Wiener Kalbsschnitzel mit Beilagensalat und Bratkartoffeln oder Pommes</i> ^{1 3 7 9 10 13}	20,50
<i>Cordon Bleu vom Kalb mit Beilagensalat und Bratkartoffeln oder Pommes</i> ^{1 3 7 9 10 13}	22,50
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Zwiebeln. Serviert mit Bratkartoffeln oder Pommes</i> ^{7 13}	22,80

* Gegen einen Aufpreis von 2 Euro bieten wir alle Schnitzeln ebenso aus Putenfleisch an.

* Bitte beachten Sie die Allergenkennzeichnung auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

Vom Fisch

<i>Panierter Seelachs mit Kartoffelsalat und hausgemachter Remoulade</i> ^{1 3 4 7 9 10 13}	14.20
<i>Lachsfilet mit Bandnudeln und Zitronensoße</i> ^{1 3 4 7 9 10 13}	19.80
<i>Kabeljaufilet gebacken mit Tomatensoße und Dillkartoffeln</i> ^{4 7 9 10}	19.80

Flammkuchen

<i>Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln</i> ^{1 7 9 10}	10.50
<i>Mediterraner Art mit Schafskäse, Zwiebeln, Peperoni, Paprika und Kräutern der Provence</i> ^{1 7 9 10}	12.50
<i>Mit Lachs, Zwiebeln, Schafskäse und Kräutern der Provence</i> ^{1 4 7 9 10}	13.50
<i>Pfälzer Art mit Sauerkraut, Blut- und Leberwurst</i> ^{1 7 9 10}	12.50
<i>Mit Gorgonzolakäse und Birnen</i> ^{1 7 9 10}	12.50
<i>Mit Äpfeln und Zimt</i> ^{1 7 9 10}	9.50

Desserts

<i>Gemischter Eisbecher mit Sahne</i> ^{1 2}	6.80
<i>Vanilleeisbecher mit heißen Himbeeren</i> ^{1 7}	7.80
<i>Schwarzwälderbecher mit Schokoeis, Vanilleis, Kirschen und Schokosoße</i> ^{1 7 13}	7.80
<i>Rostiger Ritter</i> ^{1 3 7}	7.80

* Bitte beachten Sie die Allergenkennzeichnung auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

Getränke

Weißweine (0.25 L)

1. Riesling-Schorle ¹³ Vier Jahreszeiten	0.5 5.00 0.25 2.60
1. Pfalz Riesling d.Q. trocken ¹³ Vier Jahreszeiten	4.30
2. Dürkheimer Feuerberg d.Q. halbtrocken ¹³ Vier Jahreszeiten	4.40
3. Riesling d.Q. trocken ¹³ Weingut Hensel	5.80
4. Grauer Burgunder d.Q. trocken ¹³ Weingut Schmitt	5.80
5. Weißburgunder Kabinett, Dürkheimer Schenkeböhl d.Q. trocken ¹³ Weingut Darting	6.40
6. Riesling Steinberg d.Q. trocken ¹³ Weingut Hensel	6.40
7. Chardonnay, trocken ¹³ Weingut Schmitt	6.40
8. Sauvignon Blanc, trocken ¹³ Weingut Darting	6.40
9. Gewürztraminer Spätlese d.Q. halb-/trocken ¹³ Vier Jahreszeiten	6.40

* Bitte beachten Sie die Allergenkezeichnung auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

Roséweine (0.25 L)

- | | | |
|-----|---|------|
| 10. | Dürkheimer Portugieser Weißherbst d.Q. trocken ¹³ Vier Jahreszeiten | 4.50 |
| 11. | Dürkheimer Portugieser Weißherbst d.Q. lieblich ¹³ Vier Jahreszeiten | 4.50 |
| 12. | Portugieser Rosé d.Q. trocken ¹³ Weingut Hensel | 6.20 |
| 13. | Pfalz Spätburgunder Rosé d.Q. trocken ¹³ Weingut Darting | 6.50 |
| 14. | Dürkheimer Blanc de Noirs Kabinett d.Q. trocken ¹³ Weingut Darting | 6.50 |

Rotweine (0.25 L)

- | | | |
|-----|---|------|
| 15. | Blauer Portugieser Rotwein d.Q. trocken ¹³ Vier Jahreszeiten | 4.50 |
| 16. | Spätburgunder Rotwein d.Q. trocken ¹³ Vier Jahreszeiten | 4.90 |
| 17. | Dornfelder Rotwein d.Q. trocken ¹³ Vier Jahreszeiten | 4.90 |
| 18. | Dornfelder Rotwein d.Q. halbtrocken ¹³ Weingut Schmitt | 4.90 |
| 19. | Cuvee „Thor“ Rotwein d.Q. trocken ¹³ Weingut Schmitt | 7.20 |

Pfälzer Sekte

<i>Pfalz Riesling Brut ¹³ Weingut Schmitt</i>	0.10	4.50
	0.75	22.00
<i>Weißer Burgunder Sekt ¹³ Vier Jahreszeiten</i>	0.10	4.10
	0.75	19.00

Biere

<i>Radeberger Pils ¹</i>	0.33	3.40
	0.5	4.50
<i>Clausthaler alkoholfrei ¹</i>	0.33	3.30
	0.5	4.50
<i>Schöffelhofer Hefeweizen hell ¹</i>	0.5	4.30
<i>Schöffelhofer Hefeweizen dunkel ¹</i>	0.5	4.30
<i>Schöffelhofer Hefe alkoholfrei ¹</i>	0.5	4.30
<i>Radler ¹</i>	0.5	4.20

* Bitte beachten Sie die Allergenkezeichnung auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

Pfälzer Brände (2cl) Brennerei Stauch Kallstadt

<i>Trester</i>	<i>4.20</i>
<i>Mirabelle</i>	<i>4.20</i>
<i>Williams</i>	<i>4.20</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>4.20</i>
<i>Haselnusslikör</i> ⁸	<i>4.20</i>
<i>Johannisbeerlikör</i>	<i>4.20</i>
<i>Pfälzer Kirschwasser</i>	<i>4.20</i>

Spirituosen

<i>Polnische Wodka Soplica</i>	<i>2 cl</i>	<i>3.90</i>
<i>Polnische Wodka Zobrowka</i>	<i>2 cl</i>	<i>4.20</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>4 cl</i>	<i>4.50</i>

* Bitte beachten Sie die Allergenkennzeichnung auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

Alkoholfreie Getränke

<i>Taunusquelle Mineralwasser medium / still</i>	0.25	2.50
<i>Taunusquelle Mineralwasser medium / still</i>	0.75	4.60
<i>Coca Cola</i>	0.33	3.30
<i>Cola Light</i>	0.33	3.30
<i>Fanta</i>	0.33	3.30
<i>Sprite</i>	0.33	3.30
<i>Mezzo Mix</i>	0.33	3.30
<i>Neu's Orangensaft</i>	0.25	3.50
<i>Neu's Johannisbeersaft</i>	0.25	3.50
<i>Neu's Apfelsaft</i>	0.25	3.50
<i>Neu's Traubensaft</i>	0.25	3.50
<i>Rapp's Rhabarbarsaft</i>	0.25	3.50
<i>Apfelsaftschorle</i>	0.25	2.60
<i>Apfelsaftschorle</i>	0.5	4.20
<i>Orangensaftschorle</i>	0.25	2.60
<i>Orangensaftschorle</i>	0.5	4.20
<i>Johannisbeersaftschorle</i>	0.25	2.60
<i>Johannisbeersaftschorle</i>	0.5	4.20
<i>Traubensaftschorle</i>	0.25	2.60
<i>Traubensaftschorle</i>	0.5	4.20
<i>Rhabarbarsaftschorle</i>	0.25	2.60
<i>Rhabarbarsaftschorle</i>	0.5	4.20

* Bitte beachten Sie die Allergenkezeichnung auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

Warme Getränke

<i>Kaffee</i>	2.50
<i>Espresso</i>	2.50
<i>Cappuccino</i>	3.10
<i>Latte Macchiato</i>	3.20
<i>Schwarztee mit Zitrone</i>	2.30
<i>Tee (Früchtetee, Grüntee, Kamillentee, Pfefferminztee)</i>	2.20

Mittagskarte

Jedes Gericht nur 11.50€

- Großer gemischter Salat mit Käse und Schinken ^{1 3 7 9 10 13}
- Frikadellen mit Zwiebeln und Karotten-Kartoffelstampf ^{1 7 9 10}
- Wirsingroulade mit Zwiebeln-Specksoße und Püree ^{1 7 9 10}
- Kleines Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln ^{1 3 7 9 10}
- „Himmlisches Gericht“ mit Blutwurst, Leberwurst, Bratkartoffeln und Zwiebeln ^{1 3 7 9 10}
- Bandnudeln Bolognese ^{1 3 9 10}
- Schweinegulasch mit Spätzle ^{1 3 7 9 10}
- Panierter Seelachs mit Kartoffelsalat und hausgemachter Remoulade ^{1 3 7 9 10 13}
- Bauernomelett mit Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln und Eiern ^{1 3 7 9 10 13}
- Pierogi - Maultaschen gefüllt mit gemischtem Hackfleisch ^{1 3 7 9 10}
- Bigos - Sauerkrauteintopf mit Rind- und Schweinefleisch, geräucherter Wurst und Pilzen - serviert mit Salzkartoffeln ^{1 3 7 9 10 13}
- Golabki - Weißkohlroulade mit gemischtem Hackfleisch und Reis - serviert mit Tomatensoße und Salzkartoffeln ^{1 3 7 9 10}

* Bitte beachten Sie die Allergenkezeichnung auf der letzten Seite unserer Hauptspeisekarte.



Unsere Kinder-Speisekarte

Peppa Pig: Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln ^{1 3} 7.50

Alladin: Hausgemachte Puten-Nuggets mit Pommes ^{1 3} 8.80

Tabaluga: Spiegeleier mit Erbsen-Karotten Gemüse und Bratkartoffeln ³ 6.50

Bambi: Nudeln mit Tomatensoße und Puten-Hackbällchen ^{1 3} 7.50

Arielle: Hausgemachte Fischstäbchen mit Pommes ^{1 3 4} 7.50

Mulan: Spätzle mit brauner Soße ^{1 3 9} 5.80

* Bitte beachten Sie die Allergenkezeichnung auf der letzten Seite unserer Speisekarte.

Allergenkennzeichnung

1. *Glutenhaltiges Getreide: z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern; enthalten ein z. B. in Mehl, Bier, Wurstwaren, Kuchen*
2. *Krebstiere: z.B. Krebs, Shrimps, Garnelen; enthalten z. B. in Suppen, Soßen, Würzpasten*
3. *Eier: z.B. als Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin; kann enthalten sein z. B. in Mayonnaise, Panade, Dressing*
4. *Fisch: alle Fischarten; enthalten z. B. in Fischextrakten, Würzpasten, Soßen etc.*
5. *Erdnüsse: z.B. Erdnussöl, -butter; Vorkommen in Gebäck, Schokolade etc.*
6. *Soja: z.B. als Miso, Sojasoße, Sojaöl; enthalten z. B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer*
7. *Milch: Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein; enthalten z. B. in Wurst, Soßen, Kroketten*
8. *Schalenfrüchte: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, enthalten z. B. in Kuchen, Schokolade, Pesto*
9. *Sellerie: Bleich-, Knollen- und Staudensellerie; enthalten z. B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen*
10. *Senf: z.B. Senfkörner oder -pulver in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen*
11. *Sesamsamen: z.B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio; kann enthalten sein in Gebäck, Falafel, Marinaden, etc.*
12. *Lupine: z.B. als Lupinenmehl, -eiweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten*
13. *Schwefeldioxid und Sulfid: in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 ml/l, E 220-E 228, enthalten z. B. in Trockenfrüchten, Wein, Essig*
14. *Weichtiere: z.B. Schnecken, Tintenfisch, Austern, kann enthalten sein in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.*