

Speisekarte

zum Saisonbeginn 2026

Kräuter-Cremesüppchen	7
„Weißer Kees“ Sahnequark. Zwiebel. Butter. Mikrogrün. dazu: Landbrot.	8
„Hooriche“ Kartoffelklöße aus rohen Kartoffeln. dazu: Bärlauch. Rahm. Parmesan.	17
„Grumbeerpännel“ Leber- & Blutwurst. Bratkartoffeln.	14
Pfälzer Saumagen - vom Hof Ritzmann - dazu: Rieslingsauerkraut. Landbrot.	16
Wildschwein-Bratwürste [1 Paar] - Fleisch aus dem heimischen Revier - dazu: Rieslingsauerkraut. Landbrot.	16
Jägerschnitzel Schweinerücken paniert. Waldpilzrahm. dazu: Pommes. Salat.	22
„Mach's mit Gebreede!“ > Bratkartoffeln statt Brot	+ 4
Beilagensalat	5

Vom 27.03. bis 12.4.2026 finden wieder im Rahmen der Biosphärenpartner die beliebten Lammwochen statt. In dieser Zeit servieren wir ausgewählte Kreationen von regionalem Fleisch aus ökologischer Tierhaltung. Wir beziehen unsere Qualitätsware ausschließlich von der Landfleischerei Keller in Busenberg.

„Äbbes Sießes?“

Nuss-Split Vanilleeis. Geröstete Mandeln & Nüsse. Eierlikör. Apfelmus. Sahne.	7.9
Gemischtes Eis & Sahne Vanille. Erdbeere. Schokolade.	6.2
Warmer Apfelstrudel Vanillesoße. Mandeln. Sahne	7.5
Advokaat Shooter Espresso. Eierlikör. Sahne	5.8
Caffè Affogato Espresso. Vanilleeis.	3.9

Jeden Samstag:

Frisch gebackener Kuchen