

Sommerkarte

Saison 2026

	EUR
Salat ‚Nikosia‘ Rohkost. Blattsalate. Gegrillter Halloumi. Melone. Beeren. Geröstete Kerne. Baguette.	16.8
Salat ‚Limone‘ Rohkost. Blattsalate. Hähnchenbrustfilet. Zitrone. Senf. Oliven. Ei. Pinienkerne. Baguette.	18.0
‚Fufu‘ Afrikanische Klöße aus Maisgrieß & Kochbanane. dazu: Erdnussoße. Rüben. Koriander.	17.5
Pfeffersteak Schweinerücken. Kräuterbutter. Pfefferschrot. dazu: Bratkartoffeln. Salat.	19.5
Paniertes Schnitzel Schweinerücken in knuspriger Panade. dazu: Pommes frites. Salat.	19.5
‚Waikiki‘ Hähnchenbrustfilet im Kokosmantel. Piña. dazu: Maracuja-Curry-Soße. Reis. Salat.	22.0
Lachsfilet ‚Fernost‘ Pak Choi. Schwarzer Sesam. Miso-Hollandaise. dazu: Reismudeln. Koriander.	23.0

Pfälzer Klassiker

aus Qualitätsprodukten regionaler Erzeuger

	EUR
Wurstsalat + Pommes Zwiebel. Tomate. Essiggurke. Ei.	14.0
‚Grumbeerpänel‘ Leber- & Blutwurst. Bratkartoffeln. In der Eisenpfanne gebraten.	14.0
‚Weißer Kees‘ Sahnequark. Zwiebel. Butter. Mikrogrün. dazu: Landbrot.	7.9
Pfälzer Saumagen - vom Hof Ritzmann - dazu: Rieslingsauerkraut. Landbrot.	15.8
Leberknödel [2 Stück] - vom Hof Ritzmann - dazu: Rieslingsauerkraut. Soße. Landbrot.	15.8
„Mach’s mit Gebreedelde!“ > Bratkartoffeln statt Brot	+ 4.0

Für die Kids und unsere Senioren bereiten wir von allen Gerichten gerne eine kleinere Portion zu.