

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: Erdnusssoße. 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
Quinoa-Bowl Lachsfilet umhüllt von schwarzem Sesam. dazu: Quinoa. Pak Choi. Miso. Avocado. Koriander.	21.0

Pfälzer Klassiker

aus Qualitätsprodukten regionaler Erzeuger

	EUR
Wurstsalat + Pommes Zwiebel. Tomate. Essiggurke. Ei.	14.0
‚Grumbeerpännel‘ 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 Gebreede!“ > Bratkartoffeln statt Brot	+ 4.0

Für Senioren bereiten wir von allen Gerichten
auf Anfrage eine kleinere Portion zu.
Unser Servicepersonal gibt auch gerne Auskunft
über Kindergerichte.