

Karte zum Spätsommer

Saison 2026

	EUR
Marktsalat	16.8
Rohkost. Blattsalate. Gebackener Kürbis. Apfel. Geröstete Kerne. Baguette.	
Salat ‚Limone‘	18.0
Rohkost. Blattsalate. Hähnchenbrustfilet. Ei. Senf. Zitrone. Parmesan. Pinienkerne. Baguette.	
‚Feiges Huhn‘	22.5
Hähnchenbrustfilet im Haselnussmantel. dazu: Feigen. Rahmbandnudeln. Salat.	
Paniertes Schnitzel	19.8
Schweinerücken in knuspriger Panade. dazu: Pommes frites. Salat.	
Pfeffersteak	19.8
Schweinerücken. Kräuterbutter. Pfefferschrot. dazu: Bratkartoffeln. Salat.	
Jägersteak	21.5
Schweinerücken. Waldpilzrahm. dazu: Pommes. Salat.	
Waldpilzragout	16.9
dazu: Semmelknödel. Rucola. Blaubeeren.	
Beilagensalat	5.2

Pfälzer Klassiker

aus Qualitätsprodukten regionaler Herkunft

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

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