

## Frühlingskarte

Saison 2026

Spargelsuppe mit Räucherlachs	8
Marktsalat Rohkost. Blattsalate. Erdbeeren. Avocado. Geröstete Kerne. Baguette.	15
Peanut-Chicken-Salat Rohkost. Blattsalate. Hähnchenbrustfilet in Sesam-Erdnuss-Kruste. Baguette	18
,Hooriche' Handgerollte Klöße aus rohen Kartoffeln. dazu: wilder Bärlauch. Rahm. Parmesan.	17
Pfeffersteak Schweinerücken. Kräuterbutter. Pfefferschrot. dazu: Bratkartoffeln. Salat.	19
Paniertes Schnitzel Schweinerücken. Pommes. Salat. zusätzlich Rahmsoße	19 + 2
Pasta ,Primavera' Garnelen. Grüner Spargel. Zucchini. Knoblauch. Peperoncini.	21
Beilagensalat	5

## Pfälzer Klassiker

aus Qualitätsprodukten regionaler Erzeuger\*innen

,Weißer Kees' Sahnequark. Zwiebel. Butter. Mikrogrün. dazu: Landbrot.	8
Wurstsalat + Pommes Zwiebel. Tomate. Essiggurke. Ei.	14
,Grumbeerpänel' Leber- & Blutwurst. Bratkartoffeln. In der Eisenpfanne gebraten.	14
Pfälzer Saumagen - vom Hof Ritzmann - dazu: Rieslingsauerkraut. Landbrot.	16
Leberknödel [2 Stück] - vom Hof Ritzmann - dazu: Rieslingsauerkraut. Soße. Landbrot.	16
„Mach's mit Gebreede!“ > Bratkartoffeln statt Brot	+ 4

Für die Kids bereiten wir gerne eine kleinere Portion zu. Such' Dir einfach ein beliebiges Gericht von der Karte aus.