

VORSPEISEN UND SUPPEN

Kürbiscremesuppe	6.90
Rinderbrühe mit Markklößchen	5.90
Salatteller der Saison	4.90
Rote Beete Salat mit Selleriepüree	10.50

HAUPTSPEISEN

Schwäbische Hähnchen-Spätzle-Pfanne Hähnchengeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle, Champignons und Zwiebeln	17.90
Rinderroulade gefüllt mit Zwiebel, Speck und Essiggurke An Rosenkohl mit Salzkartoffeln	22.50
Cordon Bleu „mal anders“ Fleisch vom Strohschwein gefüllt mit Speckkraut und Bergkäse, mit Pommes-Frites	19.50
Tafelspitz mit Kartoffel-Karotten-Püree	19.50
Paniertes Schweineschnitzel an Champignon-Rahmsoße und Kartoffelrösti	18.50
Rumpsteak wahlweise mit hausgemachter Kräuterbutter oder Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln	29.90
Wurstsalat	
Badische Art (Zwiebeln & Gurke)	9.90
Straßburger Art (Käse)	10.90
mit Pommes	zzgl. 3.50

VEGETARISCHES UND SALATE

Ravioli mit verschiedenen Füllungen auf Salat	15.90
Salatbowl	14.90
Hochwertige Salate mit hausgemachtem Dressing	
mit Hähnchenbruststreifen	15.90
mit Shrimps	16.90



REGIONALES

Saumagen mit Specksauce, dazu Kartoffelstampf und Sauerkraut	15.90
Leberknödel mit Specksauce, dazu Kartoffelstampf und Sauerkraut	16.90
Pfälzer Teller Gemischter Teller mit Saumagen, Bratwurst und Leberknödel, angerichtet mit Kartoffelstampf und Speckkraut an einer herzhaften Specksauce	18.90
Pfälzer Burger mit Saumagenpatty und Pommes	15.50

AUS DEM MEER

Tagliatelle mit Black Tiger Garnelen in Tomaten-Chili-Sauce	22.50
Zander Mit Salzkartoffeln und Butterkarotten	19.90

DESSERT

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce oder Apfelmus	9.90
Apfel-Zimt-Ringe in Bierteig mit Vanilleeis	9.50
Gemischtes Eis	pro Kugel 2.00

Sauce extra **2.00**

Dressings zur Auswahl
Senfdressing
Joghurtdressing
Essig-Öl-Dressing



Für Änderungen berechnen wir pauschal 2.00