

## VORSPEISEN UND SUPPEN

Kürbiscremesuppe	<b>6.90</b>
Rinderbrühe mit Markklößchen	<b>5.90</b>
Salatteller der Saison	<b>4.90</b>
Rote Beete Salat mit Selleriepüree	<b>10.50</b>

## HAUPTSPEISEN

Schwäbische Hähnchen-Spätzle-Pfanne Hähnchengeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle, Champignons und Zwiebeln	<b>18.90</b>
Rinderroulade gefüllt mit Zwiebel, Speck und Essiggurke An Rosenkohl mit Salzkartoffeln	<b>23.50</b>
Cordon Bleu „mal anders“ Fleisch vom Strohschwein gefüllt mit Speckkraut und Bergkäse, mit Pommes-Frites	<b>20.50</b>
Tafelspitz mit Kartoffel-Karotten-Püree	<b>20.50</b>
Paniertes Schweineschnitzel an Champignon-Rahmsoße und Kartoffelrösti	<b>19.50</b>
Rumpsteak wahlweise mit hausgemachter Kräuterbutter oder Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln	<b>29.90</b>
Hirschgulasch Mit Serviettenknödel und Mischgemüse	<b>24.50</b>

## VEGETARISCHES UND SALATE

Ravioli mit verschiedenen Füllungen auf Salat	<b>16.90</b>
Salatbowl Hochwertige Salate mit hausgemachtem Dressing mit Hähnchenbruststreifen	<b>14.90</b>
mit Shrimps	<b>16.90</b>



## REGIONALES

Saumagen mit Specksauce, dazu Kartoffelstampf und Sauerkraut	<b>15.90</b>
Leberknödel mit Specksauce, dazu Kartoffelstampf und Sauerkraut	<b>16.90</b>
Pfälzer Teller Gemischter Teller mit Saumagen, Bratwurst und Leberknödel, angerichtet mit Kartoffelstampf und Speckkraut an einer herzhaften Specksauce	<b>19.90</b>

## AUS DEM MEER

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

## DESSERT

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

Sauce extra **2.00**



Dressings zur Auswahl  
Senfdressing  
Joghurtdressing  
Essig-Öl-Dressing

Für Änderungen berechnen wir pauschal 2.00