

Lieber mehr esse als z'wenig trinke

*Gebratener Kürbis und Wildschweinterrine
mit feiner Kräuter-Mayonnaise und Vollkornbrot* 9,50 €

D'Supp muß ma esse, weil se zum trinke z'dick isch

Kürbisrahmsuppe 5,50 €

Kräftige Rinderbrühe mit Flädle 4,50 €

Rahmsuppe von Gartenkräutern mit pochiertem Ei 6,50 €

Ohne Nachtisch hat ma bloß halwer g'esse

Hausgemachtes Lavendeleis mit Portweifeigen 7,50 €

Hausgebackener Kuchen (nach Saison) 2,50 €

Französischer Landkäse vom Brett 7,40 €

Amaretto-Weinschaum auf Ananas-Chili-Eis 5,20 €

S'gibt nix besser's als ebbes gut's

<i>Maultaschen mit Zwiebelschmälze, schwäb. Kartoffelsalat</i>	9,50 €
<i>Medaillons von Truthahnbrust in feiner Champignonsahne mit handgeschabten Spätzle und bunten Blattsalaten</i>	14,50 €
<i>Trio von zart geschmorten Bäckchen (Schwein, Kalb u. Rind) in Portweinsahne mit handgeschabten Spätzle und buntem Salatteller</i>	17,50 €
<i>Lammkeule, fein gebraten, in Knoblauch-Rotweinsauce mit Spitzkohl und Süsskartoffel-Gnocchi</i>	15,50 €
<i>„Bierbuckel“ oder „Kürbisbuckel“ Schweinerücken in Dunkelbier-Rahmsauce, (-mit feinen Kürbiswürfeln) mit Kartoffel-Gnocchi oder handgeschabten Spätzle und Blattsalaten</i>	15, -- €
<i>Schweinelendchen in feiner Marsala-Pfefferrahmsauce mit handgeschabten Spätzlen und buntem Salatteller</i>	16,50 €
<i>Kalbstafelspitz, zart gekocht, im Meerrettichfond mit Petersilienschwarzwurzeln und Gnocchis</i>	15,50 €
<i>Pfälzer Rumpsteak mit Bratkartoffeln und Blattsalaten</i>	19,50 €
<i>Wurstsalat* (mit oder ohne Käse) Mit Bratkartoffeln</i>	8,50 €

*Mr glaobd gar net, wie viel en oin neigoht, wemmer langsam duad
beim Essa ond an anderer zahlt's. (schwäb. Spruch)*

*Wir kochen mit Meersalz und Jodsatz
Wir braten mit Olivenöl und Butterschmalz
Wir fritieren mit Erdnussöl*

**mit Phosphat*