

Für den kleinen Hunger oder Vorweg

Leberknödelsuppe ³

Hausmacher Variation ^{2,3}

Leberwurst, Blutwurst und Schwartenmagen,
dazu kräftiges Schwarzbrot

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren und fluffigem Baguette



Pfälzer Caprese

Limburgerkäse aufgeschnitten mit
Tomaten und Zwiebeln dazu
kräftiges Schwarzbrot



Käsevariation ^{2,6}

Auswahl von verschiedenen
Käsesorten, dazu Vinchili ³
und fluffiges Baguette



Fischquartett ⁵

Feine Fischkomposition mit Ei und
Meerrettichdip, dazu fluffiges Baguette

Antipasti Teller a la mamma ^{2,6,9}

Feine mediterrane Wurst- und Käsespezialitäten
mit Antipastigemüse und fluffigem Baguette



Vegetarische Gerichte

Hauptspeisen

Flammkuchen Elsässer Art ^{2,3}

Der Klassiker - mit Speck und Zwiebeln

Flammkuchen Schafskäse

Der Mediterrane - mit Schafskäse,
Tomaten, Zwiebeln und Peperoni



Hausgemachte Spinatknödel ^{4,5,8}

mit geriebenem Parmesan,
zerlassener Butter und Salatbouquet



Schafskäse im Pfännchen ^{2,6}

in Olivenöl eingelegt, mit Peperoni, Tomaten,
Zwiebeln und Oliven, dazu fluffiges Baguette



Winzersteak vom Schwein ⁴

in hauseigener Marinade wahlweise mit Pfannenzwiebeln,
Kräuter- oder Knoblauchbutter, dazu Krautsalat
und kräftiges Schwarzbrot

Salat Katharina ^{5,8}

Panierte Schnitzelstreifen vom Schwein
auf gemischtem Salatbouquet der Saison,
dazu fluffiges Baguette

Hähnchenbrust Toscana in Knusperpanade

gefüllt mit Mozzarella, getrockneten Tomaten
und italienischen Kräutern auf tomatisierten
Bandnudeln und Salat der Saison



Vegetarische Gerichte

Pfälzer Küche

Hauer's Wurstsalat ^{2,3,5}
mit kräftigem Schwarzbrot

Pfälzer Schlemmerteller ^{2,4,9}
Ein Teller voll Pfälzer Köstlichkeiten,
dazu kräftiges Schwarzbrot

Hausgemachtes Saumagencarpaccio
mit würziger Senfsauce, dazu kräftiges Schwarzbrot

Pfälzer Teller ^{4,9}
Leberknödel, Bratwurst und Saumagen,
dazu Sauerkraut und kräftiges Schwarzbrot

2 Scheiben Pfälzer Saumagen
dazu Sauerkraut und kräftiges Schwarzbrot

2 Pfälzer Bratwürste
dazu Sauerkraut und kräftiges Schwarzbrot

2 Pfälzer Leberknödel
dazu Sauerkraut und kräftiges Schwarzbrot

Argentinisches Rumpsteak

Wahlweise

- mit Pfannenzwiebeln
- mit hausgemachter Kräuterbutter
- mit hausgemachter Knoblauchbutter
- mit leicht pikantem VinChili ³

Zu allen Rumpsteaks reichen wir unser kräftiges Schwarzbrot.

Unsere Küche bereitet Ihr Steak grundsätzlich medium zu, falls Sie eine andere Garstufe bevorzugen, lassen Sie es uns gerne wissen!

VinChili ³ im 400g Glas
bei uns erhältlich



Unsere Beilagen

Beilagensalat der Saison ^{5,8}

Pommes Frites

Oma´s hausgemachte Bratkartoffeln

Für unsere kleinen Gäste

Spiderman
Pommes Frites mit Ketchup

Donald Duck ^{4,9}
Eine Bratwurst mit Pommes Frites



Mickey Mouse
Paniertes Kinderschnitzel vom Schwein
mit Pommes Frites

Der Süße Schluss

Kugel Eis
Schokolade, Vanille, Erdbeere, Walnuss

Eiskaffee

Eisbecher mit Sahne
Drei Kugeln nach Wahl

Lauwarmes Schokoküchlein
mit weichem Kern, Walnusseis und Sahne

Hausgemachtes Parfait
auf die Saison abgestimmt