



Unsere Tageskarte

Suppe

Kürbis-Creme-Suppe **klein: 7,90 € / groß: 8,90 €**
mit hausgemachten Butter-Croutons

Vegetarisch/Vegan

Ofenkartoffel mit Frühlingskräuter-Quark **14,90 €**
auf buntem Salat-Teller in fruchtigem Dressing (C,G,H)

Herbst Quiche mit Kürbis, Pfifferlinge, Lauch & Edamer **14,90 €**
mit Salat in beerigem Dressing (C,G,A1)

Gemüse-Wildreis-Pfanne in Tomatensauce (vegan) **14,90 €**
mit Zucchini, Paprika, Lauch, Tomaten, Erbsenschoten, Champignons) (vegan)
+ frisch geriebener Parmesan **15,90 €**

Schnittsalat mit Kartoffel-Taschen mit Frischkäsefüllung **15,90 €**
mit Mango und Estragon-Dip (A1,C,G)

Hausgemachte Semmelknödel in Champignon-Kürbis-Ragout **22,90 €**
mit glacierten Maronen, serviert mit Salat in beerigem Dressing (A1,C)

Green Heroes Knusper-Schnitzel (vegan) **21,90 €**
auf gebratenen Polenta-Talern mit mediterranem Gemüse in Curry-Mango-Kokos-Soße (A1,H,M,J)

Kinder

Kinder-Nuggets **6 Stück / 10,90 €**
mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise (A1,C) **9 Stück / 12,90 €**

Alle Salate kommen frisch aus dem Gemüsegarten von Fräulein Lenz in Münchweiler.



Unsere Tageskarte

Fleischgerichte

Ofenkartoffel mit gebratenen Hähnchenbrust-Filets	17,90 €
mit Frühlingskräuter-Quark auf buntem Salatteller mit fruchtigem Dressing (C,G,H)	
Bolognese Schnitzel mit Edamer überbacken	22,90 €
serviert mit Pommes und Salat in beerigem Dressing (A1,C,G)	
Schnitzel Wiener Art	18,90 €
mit Champignon- oder Rahmsoße, dazu Pommes und Salatvariation mit fruchtigem Dressing (C,A1)	
Gemüse-Wildreis-Pfanne mit gebratenen Hähnchenstreifen	18,90 €
in Tomatensauce, mit Zucchini, Paprika, Lauch, Tomaten, Erbsenschoten, Champignons	
Cordon Bleu (vom Schwein von Henrik Heeger)	22,90 €
mit Champignonsoße, serviert mit Pommes und Salatvariation mit fruchtigem Dressing (C,G)	
Rumpsteak (Argentinisches Block House) mit geschmorten Zwiebeln	30,90 €
und hausgemachter Kräuterbutter, serviert mit Pommes oder Kroketten und Salat (G,J)	
Schweinerückensteak in Pfeffer-Senf-Kruste	20,90 €
mit hausgemachter Kräuterbutter, Braten-Jus, Rosmarin-Kartoffeln und Ingwer-Karotten-Gemüse (A1,J)	
Pfälzer Teller	21,90 €
mit gebratenem Saumagen, Leberknödel, Bratwurst (von Henrik Heeger aus Breunigweiler), serviert mit Riesling-Sauerkraut, Baguette und Senf (C,8)	
+ extra Portion Bratkartoffeln 5,50 €	

Alle Salate kommen frisch aus dem Gemüsegarten von Fräulein Lenz in Münchweiler.

Extra Portion Mayo oder Ketchup: 0,50€



Unsere Tageskarte

Fleischgerichte

Zart geschmorte Rinder-Bäckchen in Glühwein-Sauce **27,90 €**

mit Pflaumen-Kompott, Apfel-Zimt-Rotkohl und hausgemachten Semmelknödeln und
glacierte Maronen (H,I)

Pfälzer Bratwurst (von Henrik Heeger) **13,90 €**

mit Pommes oder Kartoffelsalat und Salatvariation in fruchtigem Dressing (I,9)

Fischgerichte

Ofenkartoffel mit gebratenen Garnelen **20,90 €**

mit Frühlingskräuter-Quark auf buntem Salatteller in fruchtigem Dressing (D)

Gemüse-Wildreis-Pfanne mit gebratenen Garnelen (5 St.) **23,90 €**

in Tomatensauce, mit Zucchini, Paprika, Lauch, Tomaten, Erbsenschoten, Champignons

Gebratenes Lachs-Filet unter Estragon-Rosmarin-Kruste **26,90 €**

auf einem Lauchbett mit tournierten Kräuter-Kartoffeln (D,G)

Dessert

Warmes Schokoladen-Törtchen mit flüssigem Kern **9,90 €**

mit Bourbon-Vanille-Eis (carte d´or) und frischen Früchten (C,G,A1)

Tarte Tatin – warmes karamellisiertes Apfel-Törtchen **9,90 €**

mit Bourbon-Vanille-Eis (carte d´or) und frischen Früchten (C,G,A1)

Alle Salate kommen frisch aus dem Gemüsegarten von Fräulein Lenz in Münchweiler.

Extra Portion Mayo oder Ketchup: 0,50€