



Unsere Tageskarte



Suppen & kleine Gerichte

Zucchini-Zitronencremesuppe

serviert mit Limette, Basilikum-Pesto und Croutons (A1,H,G)

klein: 7,90 € / groß: 9,90 €

Bunter Salat

(Rohkost- & Blattsalat) mit fruchtigem Dressing (A1,C,G)

7,90 €

Hausgemachter Wurstsalat nach Omas Rezept

serviert mit knusprigen Pommes (H,J)

14,90 €

Vegetarische / Vegane Gerichte

Knusperschnitzel (vegan – auf Basis von Weizenprotein) mit Rosmarin Kartoffeln

serviert mit mediterranem Gemüse, Mango Chutney und Salat in Essig-Öl-Dressing (A1,M)

23,90 €

Hausgemachte Semmelknödel mit Pfifferling-Rahmsoße

serviert mit Kirschtomaten, gedünsteten Lauch und Salat mit beerigem Dressing (A1,G,C,H)

25,90 €

Ofenkartoffel mit frischer Kräutercreme

serviert auf buntem Salat-Teller (Rohkost- & Blattsalat) mit gerösteten Kürbiskernen
in fruchtigem Beeren-Dressing (C,G,H,J)

15,90 €

Bunter Sommersalat (Rohkost und Blattsalat) mit Frischkäse-Kartoffeltaschen

serviert mit Preiselbeeren und Beeren-Dressing (A1,C,G,H,J)

15,90 €

Bunter Sommersalat (Rohkost und Blattsalat) mit gebratenen Pfifferlingen

serviert mit Kirschtomaten, Croutons, Olivenöl und Melfor Essig (A1,C,G,H,J)

22,90 €



Unsere Tageskarte

Fleischgerichte

Bunter Sommersalat (Rohkost und Blattsalat) m. gebratener Hähnchenbrust	17,90 €
serviert mit Beeren-Dressing (A1,C,G,H)	
Ofenkartoffel mit gebratenem Hähnchenbrust-Filet	18,90 €
serviert auf buntem Salat-Teller mit gerösteten Kürbiskernen in fruchtigem Dressing (C,G,H)	
Schnitzel Wiener Art (vom Schwein)	19,90 €
serviert mit Pommes und Salat in beerigem Dressing (A1,C,H)	
Als kleine Portion 15,90 €	
mit Champignon- oder Rahmsauce je 1,00 €	
Cordon Bleu (Schweinerücken von Henrik Heeger aus Breunigweiler)	24,90 €
gefüllt mit Emmentaler und gekochtem Schinken, dazu hausgemachte Champignonsauce, serviert mit Pommes und Salat in fruchtigem Dressing (A1,C,G,H)	
Rumpsteak (Block House) mit geschmorten Zwiebeln	31,90 €
serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes oder Kroketten und Salat (C,G,H)	
Rumpsteak (Block House) mit gebratenen Pfifferlingen	38,90 €
serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes oder Kroketten und Salat (C,G,H)	
Pfälzer Bratwurst (von Henrik Heeger aus Breunigweiler)	14,90 €
serviert mit Pommes Frites oder Sauerkraut, Senf und kleinem gemischtem Salat (C,8)	
Bolognese Schnitzel (Rinderhackfleisch-Sauce)	22,90 €
Mit Emmentaler-Käse überbacken, serviert mit Pommes und Salat mit fruchtigem Dressing (A1,H,G)	
Holzfäller-Schweinebraten (6h im Smoker gegart)	22,90 €
serviert mit Pommes Frites, geschmorten Zwiebeln, Kräuterbutter und Salat (A1,H,I,J)	
Zart geschmorter Ochsen Bäckchen in Rotwein-Sauce	25,90 €
serviert mit Kartoffelknödel, Apfel-Zimt Rotkohl, Pflaumen-Chutney und Salat (A1,G,H)	
Pfälzer Teller	22,90 €
serviert mit gebratenem Saumagen, Leberknödel, Bratwurst (von Henrik Heeger aus Breunigweiler), mit geschmorten Zwiebeln, Riesling-Sauerkraut, Baguette, Senf und Salat (A1,C,8)	



Unsere Tageskarte

Fischgerichte

Ofenkartoffel mit gebratenen Garnelen (6 Stk.)

22,90 €

serviert auf buntem Salat-Teller mit gerösteten Kürbiskernen in fruchtigem Dressing (C,D,G,H)

Gebratenes Lachs-Filet mit Estragon-Kruste

26,90 €

serviert auf einem Lauchbett mit Rosmarin-Kartoffeln und Salat mit fruchtigem Dressing (A1,D,G,H)

Mediterranes Dorade-Filet

26,90 €

auf der Haut gebratenes Filet, serviert mit mediterranem Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln, Mango Chutney und Salat mit fruchtigem Dressing (A1,D,G,H)

Für unsere kleinen Gäste

Hähnchen- Nuggets

6 Stück / 11,50 €

serviert mit Pommes, Ketchup und Mayonnaise (A1,C)

9 Stück / 13,50 €

Pommes-Teller

5,90 €

serviert mit Ketchup und Mayonnaise (A1,C)

Kleines Schnitzel Wiener Art mit Champignons- oder Rahmsauce

15,90 €

serviert mit Pommes, hausgemachter Sauce und Salat in beerigem Dressing (A1,C)

Dessert

Warmes Schokoladen-Törtchen mit flüssigem Kern

11,90 €

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

Tarte Tatin – warmes karamellisiertes Apfel-Törtchen

11,90 €

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

Himbeersorbet (vegan)

9,50 €

serviert mit frischen Früchten auf Erdbeercoulis