

regionales Menü

38,00 Euro

Marinierter Pfefferlachs und Jakobsmuscheln

Mit einem sommerlichen Salat von Spargel –Tomaten und Spitzkohl

frische Pfifferlinge mit gebackener Kalbsleber

hausgemachte Spätzle und Tagesgemüse

oder

Steinbeisserfilet auf Pfifferlingen

Stampfkartoffeln und Schmorgemüse

sommerlicher Dessertteller

Mit marinierten Waldbeeren und Heidelbeereis

Vorspeisen :

**Feldsalat mit sautierten Pfifferlingen
mit Speckcroûtons** 11,80 Euro

**luftgetrockneter Schinken und Melone
mit Kartoffel-Pfifferlingsalat** 13,80 Euro

**Wachtelterrinen mit Waldpilzen
mit Salatbukett und Preiselbeeren** 17,80 Euro

sommerlicher Salatteller im Joghurtdressing:

mit Poulardenbruststreifen 14,80 Euro

mit gebratenen Scampi 16,80 Euro

mit Rinderfiletstreifen 16,80 Euro

mit einem Kalbsschnitzel 16,80 Euro

Suppen

**Rahmsuppe von Spargel
Mit Poulardenbrust** 6,50 Euro

**Klare Wildkraftbrühe
mit pochiertem Gänseleberravioli** 8,50 Euro

**Marseiller Bouillabaisse
mit Knoblauchtost** 8,50 Euro

Hauptgerichte

Pfälzer Saumagen	13,80 Euro
Gestampfte Kartoffeln und Sauerkraut	
Champignonrahmschnitzel	14,80 Euro
Pommes Frites und Tagesgemüse	
Rindersteak in Rotweinschalottensauce	20,50 Euro
Dauphinkartoffeln und Tagesgemüse	
Zanderfilet auf der Haut gebraten	23,50 Euro
Gestampften Kartoffeln und Rahmsauerkraut	
Kalbsmedaillon mit Pfifferlingen in Rahm	25,80 Euro
hausgemachte Spätzle Tagesgemüse	
heimischer Lammrücken in der Kräuterkruste	27,80 Euro
Kartoffelgratin und Tagesgemüse	
Medaillon vom Rehbock mit frischen Pfifferlinge	26,50 Euro
geschabte Spätzle und Tagesgemüse	

Sommerliche Küche

Bärlauchnudeln mit Poulardenbrust und Salat	15,50 Euro
Hausgemachte Nudeln mit Pfifferlingen Salatteller	16,80 Euro
Tagliatelle mit gebratenen Scampi und Salatteller	18,80 Euro

Dessert

Unsere Sorbetauswahl mit frischen Früchten	11,80 Euro
Auf zwei Fruchtsaucen	
Panna Cotta mit Erdbeeren	13,80 Euro
Mit Brulée und Rahmeis	
Creme-Brulée mit frischen Waldbeeren	10,80 Euro
mit Amarena-Kirschvanilleeis	
sommerliche Dessertvariation	13,80 Euro
mit Brulée und Rahmeis	