



Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele
Lust hat darin zu wohnen
(Winston Churchill)

Liebe Gäste....
unsere Speisekarte wechselt mehrmals wöchentlich.
Aus diesem Grund gebe ich jeweils das Datum an zu
dem unsere Speisekarte aktualisiert wurde.

**Speisekarte aktualisiert am
4. Februar**

**Aus gesundheitlichen Gründen verzichten wir bei
unseren Speisen auf Glutamat und andere Zusätze.
(Kochschinken und Saumagen kaufen wir zu und in diesem
ist leider Glutamat verarbeitet).**

Liebe Gäste auf unserer Tafel im Lokal
bieten wir immer aktuelle Speisen an.

Grapefruit-Aperol 0,1 l - 5,20

Lammrollbraten mit kräftiger Brät-
Kräuterfüllung dazu Marktgemüse und
Serviettenknödel 15,80 (kl. Portion 12,80)

Kalbshaxenbraten mit frischem Rosenkohl
und gemischten Knödeln 15,80

Spätzlepfanne mit frischen Champignons und
Wintergemüse mit Käse überraspelt 10,80

Rinderkotelett (500g) Beilagen nach
Wahl 24,80

Reblochon mit Paprika-Zwiebelmarmelade
und Baguette 6,80

Solange Vorrat reicht



Unsere Empfehlung...

Vis a Vis – Rose trocken – Weingut Geisser – Schweigen
0,5 l Flasche – 9,80 Euro

Ser vorneher, zwischenei oder solo

Tagessuppe 3,20

Klare Brühe mit Flädle 3,80

Endiviensalat mit warmem Kartoffeldressing 4,20

Aromatische Lammkraftbrühe mit Grießklößchen 4,20

Herzhafte Gulaschsuppe mit sichtbarem Fleisch und Brot 4,20

Hausgeräucherter Nuss-Schinkenkranz mit hausgemachten
Bröselnudeln und Parmesan 6,80

Feldsalat in Vinaigrette mit warmem Speck und Buttercroutons 7,20

Knackige Blattsalate mit warmen Ziegenkäsecrostinis 7,80

Kabeljaufilet in Walnussbutter gebraten mit knackigem Blattsalat
in Walnussöldressing 8,80

Froschschenkel in Knoblauchbutter gebraten dazu Baguette 9,80

Räuchervariation „Jägerhof“ Spezialitäten aus der „kleinsten
Räucherei der Pfalz“ mit grünen Walnüssen, Butter und Brot 10,80
Für 2 Pers. auch eine schöne Vorspeise

Vom Pfälzer Weide-Lamm (Schlachthof Kieffer)

Lamm-Wurzelgemüseragout auf Pasta mit Parmesan überhobelt 12,80
(kl. Portion 9,80)

Geschmorte Lammhaxe in kräftiger Sauce mit Rosenkohl-
Kartoffelstampf 17,80

Lammschnitzel in Kräuterpanade auf Tomatennudeln dazu grüne
Bohnen 18,80 (kl. Portion 15,80)

Lammsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln
und grünen Bohnen 18,80 (kl. Portion 15,80)

Medaillons vom Lammrücken am Stück gebraten in Rosmarinsauce dazu
gratinierte Kartoffeln und Marktgemüse 20,80

Noch ebbes

Schafskäsepfännchen mit Peperoni, Tomaten, Knoblauch und Kräutern
dazu Baguette 7,80

Knuspriges Kartoffelrösti mit gekochtem Schinken und Spiegelei 8,80

Jung-Schweinebraten mit Apfelrotkohl und hausgemachten Knödeln 11,80
(kl. Portion 9,80)

Hausgemachte Kalbsschwanz-Ravioli mit frischen Champignons und
Cocktailtomaten mit Parmesan überhobelt 12,80 (kl. Portion 9,80)

Cordon Bleu (vom Schwein) mit Bratkartoffeln und gem. Salat 13,80

Pfefferkotelett vom Pfälzer Landschwein „Gärtnerin“ mit Gemüse der
Saison und gratinierten Kartoffeln 13,80

Pikanter Ungarischer Paprikagulasch mit hausgemachten Serviettenknödeln
und gem. Salat 14,80

Schweinelende mit Feta-Tomatenhaube dazu Butterbohnen und
Kartoffelschiffchen 17,80 (kl. Portion 14,80)

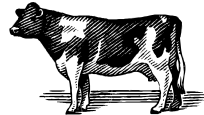
Desserts:

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce oder Eierlikör und Sahne 4,80

Cassissorbet mit Sekt aufgegossen 5,80

Crème Caramell

Unsere Klassiker....



Rumpsteak Variationen.....

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter 14,80

Rumpsteak in Chili-Knoblauchbutter gebraten 14,80

Rumpsteak „Weinhändler Art“ in Rotwein-Zwiebelsauce 14,80

Rumpsteak „Pariser Art“ in Pfeffersauce mit Cognac flambiert 14,80

Rumpsteak „Elsässer Art“ mit Münster überschmelzt 15,80

Vom Pfälzer Landschwein.....

Paniertes Schnitzel 8,80

Schweinerückensteak mit unserem Röstgewürz und Butter 8,80

Bernd`s Jägerschnitzel mit frischen Champignons in Rahm 9,80

Zu allen Gerichten servieren wir Baguette

Auf Wunsch servieren wir Ihnen dazu auch.....

Gemüse 3,20

Kleiner Beilagensalat 3,20 / Mittlerer Beilagensalat 5,80

Bratkartoffeln 2,80

Kartoffelschiffchen 2,80

Handgeschabte Spätzle 2,80