

<i>CAMPARI Maracuja</i>	<i>4,50</i>
<i>Haus-Aperitif</i>	<i>4,50</i>
<i>Multi-Vitamin-Cocktail</i>	<i>3,80</i>

<i>Flädlesuppe</i>	<i>4,20</i>
<i>Leberknödelsuppe</i>	<i>4,80</i>

### VORSPEISEN

<i>Bunter Salatteller</i>	<i>4,50</i>
<i>Feldsalat mit Speck und Kracherle</i>	<i>8,50</i>
<i>Geräuchertes Forellenfilet, Preiselbeersahne, Butter und Toast</i>	<i>8,00</i>
<i>1Stück Kalbfleischpastetchen</i>	<i>7,50</i>
<i>Hechtklößchen in Rieslingsauce, Basmati-Reis</i>	<i>8,80</i>

#### *WIENER SAHNELEBER*

<i>Hausgemachte Spätzle</i>	<i>13,00</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>10,50</i>

#### *SCHWEINESCHNITZEL paniert*

<i>Pommes frites</i>	<i>13,50</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>11,00</i>

#### *CORDON-BLEU <sup>1)</sup> vom Kalbsrücken*

<i>Gemüse garnitur, Pommes frites</i>	<i>21,50</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>19,00</i>

#### *RINDERRÜCKENSTEAK mit Pfefferrahmsauce*

<i>Kartoffel-Gratin, Gemüse garnitur</i>	<i>23,00</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>20,50</i>

#### *SCHWEINE-LENDCHEN in Morchel-Rahmsauce*

<i>hausgemachte Spätzle</i>	<i>22,50</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>20,00</i>

Aus heimischer Jagd

*REH-RAGOUT*

*Hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren*

*18,00*

*Kleine Portion*

*15,50*

GEFLÜGELGERICHT

*PUTEN-SCHNITZEL*

*Currysauce, Gebackene Banane*

*Basmati-Reis*

*16,80*

LAMMGERICHT

*LAMMRÜCKEN mit Kräuterkruste*

*Marktgemüse, Kartoffel-Gratin*

*23,00*

VEGETARISCHES GERICHT

*Gebratene SERVIETTENKNÖDEL*

*mit Rahmchampignons,*

*11,00*

## FISCHGERICHTE

### *MATJESFILET „Hausfrauenart“*

*Salzkartoffeln* 12,50

### *LACHS-SCHNITTE vom Grill*

*Kräuterbutter, Marktgemüse, Dauphinkartoffeln* 19,00

*kleine Portion* 16,50

### *HARMERSBACHER FORELLENFILET*

*in Rieslingsauce, Blattspinat, feine Nudeln* 20,00

*kleine Portion* 17,50

*Wurstsalat mit Brot (1,8)* 7,50

*Wurstsalat (1,8) mit Bratkartoffeln* 10,50

*Blattsalate mit gebackenem Camembert* 10,50

*Blattsalate mit gebratenen Putenstreifen* 12,00

*Blattsalate mit Garnelen im Kartoffelmantel* 16,00

### Unsere Weinempfehlungen

*1/4 Rammersweierer Rosé*

*trocken*

*WG*

*5,00*

*1/4 Rammersweierer Spätburgunder Rotwein*

*Qualitätswein, trocken*

*WG*

*5,50*

*Eine Liste unserer Allergeninformation erhalten Sie am Büffet*