



SPEISEKARTE

PFÄLZER BURGER VOM SAUMAGEN IM BREZEL BRIOCHE BUN

14,00 €

SAUMAGEN VOM ANSÄSSIGEN METZGER KOMMT ZUSAMMEN MIT HERZHAFT ABGESCHMECKTEM SAUERKRAUT, HAUSGEMACHTEM DIJON-SENF-SCHMAND UND IN HONIG KARAMELISIERTEN ZWIEBELN AUF EINEN KÖSTLICHEN BREZEL-BRIOCHE-BUN

SMOKY STEAK IM BRÖTCHEN

7,00 €

8 STUNDEN AM STÜCK GESMOKTER SCHWEINEKAMM, VERFEINERT MIT HAUSGEMACHTEM BBQ-RUB, IM BRÖTCHEN
DAZU UNSERE HAUSGEMACHTEN SAUCEN

SMOKY STEAK MIT MEDITERRANEM BROTSALAT

14,50 €

8 STUNDEN AM STÜCK GESMOKTER SCHWEINEKAMM, VERFEINERT MIT HAUSGEMACHTEM BBQ-RUB, SERVIERT AUF EINEM SALAT AUS RUCOLA, KIRSCHTOMATEN, GETROCKNETE TOMATEN UND IN OLIVENÖL GERÖSTETEM CIABATTA, VERFEINERT MIT ZWIEBELN, KNOBLAUCH, PARMESAN UND FRISCHEM BASILIKUM, DAZU EINE VINAIGRETTE AUS OLIVENÖL, BALSAMICO-ESSIG, HONIG UND ZITRONE

MEDITERRANER BROTSALAT

10,50 €

SALAT AUS RUCOLA, KIRSCHTOMATEN, GETROCKNETE TOMATEN UND IN OLIVENÖL GERÖSTETEM CIABATTA, VERFEINERT MIT ZWIEBELN, KNOBLAUCH, PARMESAN (OHNE PARMESAN IST DIESE GERICHT VEGAN) UND FRISCHEM BASILIKUM, DAZU EINE VINAIGRETTE AUS OLIVENÖL, BALSAMICO-ESSIG, HONIG UND ZITRONE

HAUSGEM. SPINAT-SEMMELKNÖDEL MIT CHAMPIGNONS IN RIESLING-SAHNE SAUCE

11,50 €

SEMMELKNÖDEL MIT FRISCHEM SPINAT UND KÄSE IN EINER SAUCE AUS WEISSWEIN, SAHNE, ZWIEBELN, KNOBLAUCH UND FRISCHEM CHAMPIGNONS

HAUSGEMACHTE RAFFAELLO- QUARKSPEISE MIT HIMBEEREN

5,00 €

VERFEINERT MIT ECHTER VANILLESCHOTE UND SAHNE.
AUF WUNSCH MIT EIERLIKÖR