

Suppe:

Kürbiscremesuppe mit Kürbisöl und Sahnehaube 8,20
(mit Speckspieß + 3,00 €)

Salat:

Gebackene Kürbisspalten aus dem Ofen 16,80
mit Feta und Honig karamelisiert an Feldsalat

Pfälzer Feldsalat 18,80
in Kartoffeldressing mit gebratenen Apfelscheiben, garniert mit
Speck und Croutons, dazu Bratkartoffeln

Nudeln / Reis:

Herbst-Bowl 18,80
mit Wildreis, Zwetschgen, Kürbis, Rote Beete, Feldsalat, Äpfelscheiben,
Walnüsse und Honig Balsamicodressing
(mit gebratenen Hähnchenstreifen + 4,80 €)

Kürbisravioli 19,80
in Salzeibutter geschwenkt, mit Kürbiskernen, garniert mit Parmesanspänen

Schlemmerpfanne 24,80
mit Spätzle und frischen Pfifferlingen, garniert mit geschmorten Zwiebeln, Bacon, Bergkäse
und gebratenen Kalbsteakstreifen

Fleisch:

Wildgulasch Jäger Art 25,80
mit Waldpilzen in Rotweinsauce geschmort, dazu Spätzle

Original WIENER SCHNITZEL 28,80
goldgelb paniertes Kalbsschnitzel mit gebratenen Pfifferlingen in Sahnesauce und Pommes

Rumpsteak Bonaparte 32,80
mit gebratenen Pfifferlingen und Orangenscheiben in Grand-Marniersauce, dazu Süßkartoffelpommes

Fisch:

Lachsfiletsteak Norge 27,80
Lachsteak vom Grill in Kräuterkruste auf Limettenbutter und Bandnudeln

Dessert:

Mousse au Chocolat | Crème Brûlée | Apfelstrudel mit Sahnehaube und Vanillesauce 7,80

Soup:

Pumpkin creme soup with pumpkin oil and whipped cream 8,20
(additional with bacon skewer + 3,00 €)

Salads:

Grilled pumpkin 16.80
with feta cheese and honey, served with a lamb´s lettuce salad

Palatine lamb´s lettuce salad 18,80
in a potatoe vinaigrette, with grilled apple, garnished with
bacon and Croutons, served with fried potatoes

Pasta / Rice

Autumn-Bowl 18,80
with rice, plums, pumpkin, beet root, lamb´s lettuce salad, apple,
walnuts in a honey-balsamico vinaigrette
(additional with grilled chicken + 4,80 €)

Pumkin ravioli 19,80
in a sage butter sauce, with pumpkin seed and parmesan

Gourmet platter 24,80
with spätzle and fresh chanterelles, garnished with grilled onions, bacon, cheese
and grilled veal stripes

Meat:

Wild goulash Hunter style 25,80
with mushrooms in a red wine jus, served with spätzle

Original WIENER SCHNITZEL 28,80
breaded veal escalope with grilled chanterelles in a cream sauce and french fries

Rumpsteak Bonaparte 32,80
with grilled chanterelles and orange-slices in a Grand-Marnier-sauce, dazu sweet potatoe fries

Fish:

Salmon fillet Norge 27,80
Grilled salmon fillet served with a herb crust, a lime butter sauce and pasta

Dessert:

Mousse au Chocolat | Crème Brûlée | Apple strudel served with vanilla sauce and whipped cream 7,80