

Zu allen Vorspeisen und Suppen  
servieren wir ofenfrisches Baguette



### Köstliche Salate und Vorspeisen

Feldsalat in Kartoffeldressing mit Speck und Croûtons (2,1) 9,20

Feldsalat in Preiselbeerdressing  
mit gebratenem Hasenrücken und Kürbisspalten 12,50

Rote-Bete-Carpaccio mit Kürbis-Viaigrette,  
Blauschimmelkäse, gerösteten Walnüsse und Salatbouquet (d,k) 10,80

#### Köstlichkeiten aus unserer Herbstküche

Scheibchen von geräucherter Barbarie-Entenbrust auf Balsamico-Linsensalat |  
Rote-Bete-Mousse | Kaninchen-Terrine | Räucherlachs und -Forelle |  
Sellerie-Kürbis-Panna cotta | Dips und Chutneys (d,l,b,e) 14,50

#### Hubertus-Salat

Winterliche Blattsalate in Kartoffeldressing mit Speck, gebratenen Champignons,  
glasierten Trauben und Croûtons (2,6) 9,50

Lust auf einen kleinen Salatteller? (d,i1)

Auswahl an knackigen Blattsalaten der Saison in leichtem Joghurdressing,  
garniert mit Cherry-Tomaten, Kresse, Sprossen und gerösteten Weißbrotwürfel 4,90

### Suppen

Kürbissüppchen vom Hokaido mit Kürbiskernöl und frischem Ingwer verfeinert,  
dazu hausgemachtes Kürbisbrot (d,i1) 6,50  
- in der Espresso-Tasse serviert 3,90


Cappucino von roter Bete mit Meerrettich-Schaum (d,i1) 5,50  
- in der Espresso-Tasse serviert 3,40

Klare Steinpilzkraftbrühe mit Polenta-Klößchen und Gemüsestreifen (i1) 6,20  
- in der Espresso-Tasse serviert  3,70

### Vegetarisch und Vegan

Hausgemachte Kürbis-Quiche mit Salbei-Sößchen und Pfälzer Herbst-Gemüse (a,d,e,i1) 14,80

Kürbis-Parmesan-Polenta-Schnitte auf cremigem Wirsing  
mit gebratenen feinen Champignons (d,i1) 14,80

Hausgemachte Wirsing-Roulade mit Gemüse und Perlgraupen gefüllt  
auf Kürbis-Linsen-Ragout (i,e)  15,80

### Für die Kids

Geflügel-Nuggets mit Pommes frites (a,i1) 6,80

Hausgemachte Cannelloni al forno (a,d,e,i1) 7,40

Paniertes Kinderschnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites (a,i1) 8,40

## Hauptsache köstlich...

Kross gebratene Doraden-Filets auf Kürbis-Risotto   Herbstgemüse (b,d,e)	19,-
Geschmorte Kalbsbäckchen in Dornfeldersößchen   Herbstgemüse   Selleriepüree (d,e,i1)	19,-
Cordon Bleu vom Schweinerücken, mit Schinken und Käse gefüllt   Pommes frites   jahreszeitlicher Salatteller (2,a,d,i1)	16,20
Argentinisches Rumpsteak 220g mit Pfannenzwiebeln(i1) oder mit Speck und Champignons (2,6,a,i1) dazu knusprige Bratkartoffeln und jahreszeitlicher Salatteller (i1)	22,50
Wildgeschnetzeltes mit Champignons in Dornfeldersauce   Speck-Rosenkohl   Butter-Schupfnudeln (2,6,a,i1,d)	18,80
Schweinefilet am Stück gebraten   auf Kürbis-Linsen-Ragoût   Polenta-Schnitte (d)	18,80
Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust auf Orangen-Cranberry-Sößchen   Speck-Rosenkohl   Butter-Schupfnudeln (2,6)	21,-

## Regionales

Pfälzer Schnitzel vom Schweinerücken -paniert- mit Zwiebeln und Speck, dazu Kartoffel-Wedges und jahreszeitlicher Salatteller (2,6,a,i1)	14,80
Saumagen-Burger im Körner-Brötchen dünne Saumagenscheiben   Gewürzgurke   Blattsalat   körniger Senf   Sauerkraut   Bergkäse   Kartoffelwedges im Körbchen (1,2,6,7,1,d)	15,20
Pfälzer Saumagen mit Selleriepüree und cremigem Wirsing (1,2,6,7,d,e,i1)	15,40
Lust auf einen kleinen Salatteller zum Gericht? Auswahl an knackigen Blattsalaten der Saison in leichtem Joghurt Dressing, garniert mit Cherry-Tomaten, Kresse, Sprossen und gerösteten Weißbrotwürfeln (d,i1)	4,90

## Desserts

Mousse au chocolat mit Portwein-Pflaumen (a,d)	8,40
Lauwarmer Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis (a,d,i)	6,90
Pistazien-Panna cotta mit Rosa-Beeren-Orangensauce (k,d)	8,40
Espresso-Pfeffer-Crème brûlée mit einer Kugel Mandel-Eis von Mövenpick (a,d,k)	8,40
Dessertvariation - eine feine Auswahl aus unserer Pâtisserie Mousse au chocolat, Panna cotta, Espresso-Creme brûlée und Apfelstrudel (a,d,k,i1)	11,60
Süßes Duo Espresso mit süßer Nascherei aus unserer Pâtisserie (a,d)	5,80
Käse-Variation mit Weintrauben, Feigensenf und ofenfrischem Baguette (d,i1)	9,50
Zwei Kugeln Cassis-Sorbet mit Pfälzer Secco aufgefüllt	5,80
Eiszwerg Eine Kugel Erdbeer- und Vanilleeis, Schlagsahne, mit Smarties garniert (a,d)	4,40
Schokoladentraum Purer Schokoladen-Genuß! Drei Kugeln Chocolate Chips mit Schlagsahne, Schokoladensauce und -raspel (a,d)	6,90
Gemischtes Eis von Mövenpick mit 3 Kugeln und Schlagsahne (a,d,k)	6,20
Gern können Sie auch einzelne Kugeln Eis bestellen (a,d) pro Kugel Portion Sahne	1,80 0,90
Wählen Sie aus unserem Mövenpick Eis-Sortiment Crème-Vanilla, Chocolate Chips, Strawberry, Caramelita, Brombeere, Eierlikör Cookies (i1)	

Alle Preise sind in € angegeben!

### Kulinarisches Menü

Feldsalat in Kartoffeldressing  
Speck und Croûtons

\*\*\*

Schweinefilet am Stück gebraten  
auf Kürbis-Linsen-Ragout | Polenta-Schnitte

\*\*\*

Espresso-Pfeffer-Crème brûlée  
mit einer Kugel Mandel-Eis von Mövenpick

36,- €

### Feinschmecker Menü

Kaninchen-Terrine mit Rote-Bete-Mousse  
und Feldsalat-Bouquet

\*\*\*

Klare Steinpilzsuppe  
mit Polentaklößchen und Gemüsestreifen

\*\*\*

Kross gebratene Doraden-Filets  
auf Kürbis-Risotto | Herbstgemüse

\*\*\*

Pistazien-Panna cotta mit Rosa-Beeren-Orangensauce

42,- €