

Vorspeisen

<i>hausgemachtes Würzfleisch</i> _{4,5,6} mit Tilsiter gratiniert	7,20 €
<i>Blumenkohlcremsuppe</i> _{4,6} mit gebraten Schinkenwürfeln	7,40 €
<i>gebackene Hähnchenbrust Würfel im Bierteig</i> _{4,5,6,8} auf Rapunzel Salat mit Tomaten und roten Zwiebeln abgerundet, dazu Caesar Dressing	12,90 €
<i>Feuersalat vom Pfälzer Saumagen</i> _{4,5,6} auf knackigen Salat und Ofenfrischem Ciabatta	12,90€

Salate

<i>kleiner gemischter Salat</i> _{4,10} mit Balsamicovinaigrette	7,30 €
<i>bunter Salat</i> _{4,10} mit Balsamico- Dressing und gerösteten Nüssen	11,90 €
wahlweise auch mit <i>Hähnchenstreifen</i>	15,90 €
oder <i>Rinderfiletstreifen</i>	19,90 €

Nudelgerichte

<i>frische Käse Spätzle</i> _{5,6,8} mit Schinkenwürfeln und Zwiebeln, gratiniert mit Parmesan; dazu ein kleiner Salat	18,90€
<i>Spaghetti mit gebratenen Rinderfiletstreifen</i> _{5,8} und Gemüse Julienne, geschwenkt in Olivenöl und Sesam	22,90 €

Fisch¹²

*Filet vom Seelachs_{4,6} gratiniert mit Würzfleisch mit frischen Salat
und Pommes Frites*

21,90 €

Steakgerichte

Bitte stellen Sie sich Ihr Steakgericht nach Ihren Wünschen zusammen!

Argentinisches Rinderfilet 200 g 23,00 € oder 300 g 28,00 €

Hähnchenbrust⁸ 180g 13,00 €

Zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter oder Rotweinsauce

Gemüsebeilagen je 4,50 €

Sättigungsbeilagen je 4,50 €

Champignonragout

Risotto

Speckbohnen

Steakhaus Pommes

Zucchini - Karotten Nest

Knoblauch- Kartoffeln

Vegetarische Gerichte

*Spätzle Auflauf*_{4,6,8} in Blumenkohlsauce mit Gemüsestreifen;
gratiniert mit Parmesan **14,90€**

gebratene Kartoffel- Gemüse-Pfanne abgerundet
mit Zitronen-Knoblauchöl **13,90€**

Hauptgerichte

*zart geschmorte Schweinebäckchen*_{4,8} in Rotweinsauce,
anbei gebackener Blumenkohl mit polnischer Butter
und mediterranen Kartoffeln **19,90 €**

*Spare Ribs*₆ unter einer rauchigen Honig-Whisky-Glasur,
Steakhouse-Pommes und Sour-Cream **19,80 €**

*gefüllte Hähnchenbrust*_{4,6} im Sesam Mantel mit Gorgonzola - Spinat-
Frischkäsecreme auf gebratenen Gemüsestreifen mit Kräuter Risotto **20,70 €**

*deftiger Burgunderbraten vom Rind*_{4,8} in Burgundersauce auf Prinzessbohnen
mit Schinkenwürfeln und Zwiebeln gebraten, dazu Thymian Kartoffeln **19,60 €**

*original - Pfälzer- Saumagen*_{4,5,6,8} in Scheiben, gefüllt mit Kasseler,
Schweinebauch, dazu deftiges Sauerkraut und Rosmarinkartoffeln **18,90 €**

Dessert

gebackene Marillen Knödel^{5,6,3} mit Grand Manier Parfait im Krokant Mantel, garniert mit frischen Obst 9,90 €

Tarta de Santiago^{3,5,6} warmer Spanischer Mandelkuchen mit einer Kugel Vanilleeis 8,90€

Eisräume

Fürst-Pückler-Eis / Der Klassiker

cremiges Vanilleeis, zartschmelzendes Schokoladeneis und fruchtiges Erdbeereis mit Sahne^{5,6} 7,10 €

süßer Traum

cremiges Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne^{5,6,8} 7,60 €

Schoko-Nussbecher

zartschmelzendes Walnusseis und Schokoladeneis mit Sahne^{3,5,6} 7,40 €

Rote Grütze - Eisbecher

erfrischendes Joghurteis mit Kirschgrütze und Sahne^{5,6} 7,50 €

Dazu empfehlen wir eine Kaffeespezialität aus unserer Kaffeekarte!

Allergene: 1

Soja, 2 Lupine, 3 Nüsse, 4 Sellerie, 5 Eier, 6 Milch, 7 Sulfite, 8 Getreide mit Gluten, 9 Erdnüsse, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Fisch, 13 Weichtiere, 14 Schalentiere

Deklarationspflichtige Stoffe:

15 Farbstoff, 16 Konservierungsmittel, 17 Geschmacksverstärker, 18 Antioxidanten,
19 Geschwärzt, 20 Phosphate, 21 Milcheiweiß, 22 Koffein haltig, 23 Chinin haltig,
24 Süßungsmittel, 25 Pheylalinquelle, 26 Gewachst, 27 Taurin