



VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE ZUM WEIN

KLARE BRÜHE	6.50
Wurzelwerk, Pfannkuchenstreifen	
MEENZER HANDKÄSSÜPPCHEN	7.90
Blutwurst	
DREI SACHEN DIE FREUDE MACHEN	9.50
Spundekäs Tomaten Basilikum Creme Handkästatar Steinofen-Brot Baguette	
SALATTELLER	9.90
Sonnenblumenkerne	
SPECKKUCHEN „ELSÄSSER ART“	9.90
Speck Zwiebeln	
KROSSE BLUTWURST	9.90
Apfelringe	
SPINATKNÖDEL	11.50
Salbeibutter Parmesan	
FELDSALAT	13.90
Walnussdressing Traubensalsa Ziegenfrischkäse-Crostini	
CAMEMBERT GRATINIERT	14.50
Feigen Rosmarinkartoffeln Kirschtomaten Feigensenf	
LINSENCURRY UND BLUMENKOHL	14.50
Linsencurry gebackener Blumenkohl Mango Minzjoghurt	
FLAMMKUCHEN	14.50
Brie Kirschen	
BEILAGENSALAT	5.00

HAUPTGERICHTE

SELZTALSCHNITZEL	13.90
Bratkartoffeln Spiegelei	
WINZERPFANNE	15.50
Geschnetzeltes Silvaner-Sauce Emmentaler Champignons Rösti	
WILDBRATWURST	16.90
Spitzkohl Kartoffelstampf geschmorte Rotweinzwiebeln	
PFÄLZER SAUMAGEN	16.90
Rahmkraut Steinofen-Brot	
SCHINKEN-KÄSE-SCHNITZEL	18.90
Kochschinken Taleggio Käse Rosmarinkartoffeln Preiselbeeren	
WINGERTSKANINCHEN IM SPECKMANTEL	19.50
Senfsauce Spinat-Spätzle Rote-Bete-Salat	
HIRSCHEDELGOULASCH	21.90
Rotkohl Spätzle	
LOUP DE MER	26.00
Weißes Bohnengemüse in Rotwein geschmorte Karotten	
RUMPSTEAK VOM ANGUSRIND	27.50
Kräuterbutter Grillgemüse Rosmarinkartoffeln	

DESSERT

SCHOKOLADENPUDDING	8.30
Eierlikör	
CREME BRULEE	8.30
Amarena-Kirsch-Eis	
BUTTER WAFELN	8.90
Heiße Kirschen	