

Speisekarte



Maultaschensüpple mit Röstzwiebeln und Schnittlauch	6,00
Spargelcremesuppe mit Croutons	6,00
Bunter Beilagensalat	5,80

* * * * *



Aus dem Schwäbischen-Wald

Wieslauftäler-Forelle (ganzer Fisch) „Müllerin“ in Petersilien-Butter gebraten mit Kartoffeln	29,90
--	-------

Aus heimischer Jagd

Wildschweinbraten mit Trollinger-Dörrpflaumensoße und Serviettenknödel	27,70
klein	25,70

Vom Heutensbacher Lamm

Lammbraten mit Kernbohnen und Spätzle	24,80
klein	22,80

Lammbrust gefüllt mit würzigem Lammhackfleisch mit provenzalischem Schmorgemüse und Rahmkartoffeln	25,50
klein	23,50

Lammeuschel	17,90
Innereiengericht in würziger Rotweinsoße mit Serviettenknödel	

Weinempfehlung zu den Lammgerichten

2023er Aspacher Casanova Cuvée trocken im Barrique gereift	0,25l	8,70
	0,1l	4,70

Speisekarte



Vegetarische Gerichte

Spinat-Ricotta-Maultaschen 19,90
in Tomatensoße mit Käse überbacken mit Salat klein 17,90

Hülsenfrüchte-Curry -vegan- 17,20
in fruchtiger Curry-Kokos-Soße mit Falaffelbällchen Reis und Salat klein 15,20

Selbstgemachte Grünkernküchle mit milder Chilibutter 19,90
auf Blattspinat mit Tomatenragout und Spaghetti

Pfälzer Spargel aus Weisenheim am Sand

Spargel pur 17,80
1/2 Pfd. Spargel nur mit hausgemachter Sauce Hollandaise

1/2 Pfd. Spargel 22,80
und hausgemachte Sauce Hollandaise mit Kräuterflädle und Kartoffeln

Ergänzung zum Spargel
Portion gebratene Schweinemedallions 9,50

Paniertes Schweineschnitzel 9,50

Weinempfehlung zum Spargel

2023er Aspacher Muscaris „S“ trocken 0,25l 6,50
0,1l 3,50

* * * * *

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat 18,90
klein 16,90

Zwiebelrostbraten vom Jungbullen-Entrecote 32,80
mit Pommes frites und Salat
Unser Rostbraten kann vergleichsweise dünn ausfallen und einen Fettkern haben.