



Vorspeisen und kleine Gerichte

Im Ofen geschmorte Williams-Birne mit lauwarmem Ziegencamembert und Walnusspesto	12,00
Veganes Tatar von "Kraut und Rüben", karamellierte Maronen und Wildkräuter	10,50
Selleriecremesüppchen mit gebratener Walnussblutwurst und Kartoffelchips	7,00
Sauer eingelegter Saibling auf Perlgraupensalat und Kräuter-Crème fraîche	12,00
Dünne Scheiben vom Schwartenmagen mit roter Zwiebelvinaigrette und kleinem Salat	9,00
Eingelegter Handkäse aus der Molkerei Bender-Geib mit roter Zwiebelvinaigrette, Paprika, Kümmel und Pfeffer	9,00
Gemischter Blattsalat mit Tomate, Gurke und Zwiebel	4,50

Unsere Speisen werden ausschließlich selbst produziert, stammen von Erzeugern unseres Vertrauens und sind frei von Zusatzstoffen. Für eine separate Karte mit aufgeführten Allergenen sprechen Sie uns gerne an.



Unsere Hauptgänge

Paniertes Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Bratkartoffeln	15,50
Rückensteak vom Freesisch Rind mit Röstkartoffeln und Maiskolben wahlweise mit Blauschimmelkäse und Portweinjus oder Pfefferrahmsoße	24,00
Seeteufelkotelette auf Kichererbsen, Tomaten & Chorizo	26,00
Ossobucco vom Hohenloher Kalb mit Nudeln und Gemüse der Saison	24,00
Vegane Maisbratlinge, dazu Wildkräuter, Avocado und Tomaten-Chili-Chutney	16,00
Knusprig panierte Gemüsescheiben mit Bratkartoffeln	12,50
Pfälzer Trio Saumagen, Leberknödel und Bratwurst auf Apfel-Speckkraut	13,50
Pfälzer Duo Saumagen, Leberknödel oder Bratwurst auf Apfel-Speckkraut wählen Sie zwei der drei Komponenten nach Belieben	9,50
Beilagen	
Bratkartoffeln oder Röstkartoffeln	3,50
Gemüse der Saison	4,50
Extra Jus oder Soße	2,00



Zum Finale

Gemischtes Eis mit Sahne	4,00
Sorbet der Saison	2,60
Sorbet aufgegossen mit Rieslingsekt oder Wodka	7,00
Crème Brulée mit Sorbet	7,00
Veganer Schokoladenbrownie mit Avocado, Karamellsoße und Soja-Vanilleeis	7,00
Käseauswahl von Hohenloher Milchbauern, dazu Fruchtsenf, Gebäck und Butter	
◆ Gepfeffertes Ärschle	
◆ Jagdstaler Camembert	
◆ Rot-Blauer	
◆ Lambbert	
	3 Stücke 9,00
	4 Stücke 11,50

Knabbereien zum Wein

Eingelegte Oliven	2,50
Kräuterbrotchips mit Olivenöl	2,00
Knoblauch-Kräuterbrotschnitte aus dem Ofen	3,50

Bei geteilten Speisen behalten wir es uns vor
einen Gedeckpreis von 3,50 Euro zu erheben.
Umbestellungen können einen Aufpreis verursachen.